

**ABADN  
AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBRUCH

# **KARRIERE UND WEIHNACHTS-KÜCHE**

***DIESE FRAUEN KRIEGEN DIE KURVE***





# Kinder, Karriere und Weihnachts-Küche

Heiligabend noch bis Geschäftsschluss aktiv, zu Hause den Festtagsbraten schon im Ofen: Für diese Aachenerinnen ist das kein Problem.

## VORSPEISE

### BEATRIX KARLSBERG



Fotos: Andreas Schmittler

Bei Beatrix Karlsberg und ihrem Mann Detlev Fröhle geht es Weihnachten ganz klassisch zu: „Zimtsterne, der Tannenbaum mit vielen Kerzen und rot-grüne Dekoration gehören für mich unbedingt zum Fest“, sagt die sympathische Marketingleiterin des Eurogress. Am Heiligen Abend fällt der Stress der Vorweihnachtszeit von ihr ab. Mit den Kindern Anna (24) und Tim (23) geht es erst in die Christmette, danach gibt es traditionell „Häppchen, Krabbensalat und ein prickelndes Gläschen“, freuen sich alle. Gemeinsame Zeit steht im Vordergrund: Gespräche, Geschenke – und Genuss!

Beatrix Karlsberg kocht gerne – „auch mal etwas Ausgefallenes!“. Schon immer waren gemeinsame Familien-Mahlzeiten wichtig – egal, wie groß der Zeitdruck war. An Weihnachten bevorzugt sie Gerichte, die sie (mit ihrem Mann) gut vorbereiten kann, sodass alle später in Ruhe zusammensitzen können. „Einfach und lecker“, so beschreibt sie ihr Menü für den Heiligen Abend, das – auch schon traditionell – mit Jakobsmuscheln startet. Besuch kommt erst am zweiten Weihnachtstag: „Mit Freunden und Verwandten haben wir 17 Personen zu Gast.“ Und was mögen die am liebsten? „Nach all dem Süßen und Feinen gibt es Heringe in vielen Variationen“, schmunzelt Beatrix Karlsberg, serviert dazu Salat und Bratkartoffeln. Fertig! So wie die leckere Vorspeise, die sie den BAD AACHEN-Lesern ans Herz legt – mit besten Wünschen für köstliche Weihnachten! ▶

## WEIN-TIPP 1

**Exklusiv zu den BAD AACHEN-Rezepten schlägt Jörg Kreuz von Barrique Aachen am Markt 7 passende Weine vor:**

Der *Sancerre AC* aus dem traditionsreichen Haus Gérard & Hubert Thiroit mit besten Lagen dieser Rebsorte besticht mit fruchtiger Trockenheit und feinen Aromen von Stachelbeeren. Dieser mehrfach ausgezeichnete Klassiker passt perfekt zu Jakobsmuscheln.

## Jakobsmuscheln an gebratenem grünen Spargel und grüner Mousse

### Zutaten für vier Personen:

8 Jakobsmuscheln, 2 Bund Brunnenkresse, 250 g Spinat, 2 Schalotten, Olivenöl, jeweils 500 ml Weißwein, Gemüsefond und Sahne, 2 Bund grüner Spargel, roter Balsamico, grobes Meersalz, Pfeffer, eventuell Seegrass zum Dekorieren.

### Zubereitung:

Fein gewürfelte Schalotten in Olivenöl glasig anbraten, mit 250 ml Wein ablöschen und 250 ml Gemüsefond angießen. Spinat und Brunnenkresse darin ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Kresse und Spinat absieben, 250 ml Sahne zum Fond geben, auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen. Kresse zugeben, fein pürieren, sodass eine feste Mousse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse dünnflüssig sein, eine kleine gekochte Kartoffel hinzugeben.

Die unteren Spargelstiele dünn abschälen und  $\frac{3}{4}$  der Stangen in schräge Stücke schneiden. Den Rest in grobe Stücke schneiden und mit der Hälfte Weißwein, Gemüsefond und Sahne gar kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Auf die Hälfte einkochen. Spargelstücke in Olivenöl anbraten und mit rotem Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln in heißem Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, mit etwas grobem Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren Mousse erwärmen, als Spiegel mit Spargel und Muscheln darauf anrichten. Den pürierten Spargel erwärmen und aufschäumen und auf Jakobsmuscheln und Spargel setzen. Mit Kresse und Seegrass garnieren.



## HAUPTSPEISE

## MICHAELA WIENAND



Fotos: Andreas Schmitter

Michaela Wienand steht buchstäblich jeden Tag ihren Mann: bei Wienand Herrenausstatter & Maßkonfektion! Ihr Ehemann Frank Wienand führt das Familienunternehmen an der Hotmannspief in zweiter Generation. Und auch zu Hause sind mit den Söhnen Jonas (15) und Lukas (13) die Herren in der Überzahl. Als berufstätige Mutter managt Michaela Wienand den Familienalltag salopp – auch am Herd: „Ich koche gerne – sogar an Weihnachten!“ Und was die Hobbyköchin auf die Teller bringt, kann sich sehen und noch besser schmecken lassen. „Eine gute Planung ist (fast) alles“, weiß sie. Die ist auch nötig, wenn Heiligabend zahlreiche Familienmitglieder im Hause Wienand eintreffen. „Mit Musik aus meiner Kindheit freuen wir uns dann alle auf die Bescherung, gutes Essen und die gemeinsamen Stunden.“

„Ich suche mir für diesen besonderen Abend Gerichte aus, die ich gut vorbereiten kann“, erklärt sie. Ein typisches Weihnachtsessen gibt es dabei nicht, denn: „Ich mag es abwechslungsreich, probiere öfter Neues aus – aber Wild und Meeresfrüchte sind immer dabei.“ Wie bei der Hauptspeise, die Michaela Wienand den BAD AACHEN-Lesern vorschlägt. „Für vier Personen ist Kurzgebratenes kein Problem. Für mehr Gäste, lässt sich auch ein Hirschbraten mit dieser Kruste gut vorbereiten“, verrät sie leckere Alternativmöglichkeiten.

Und wie lässt sich die Powerfrau nach Geschäftstrubel, Bescherung und Festessen selbst verwöhnen? „Am ersten und zweiten Weihnachtstag bleibt die Küche kalt. Dann sind wir bei Eltern und Schwiegereltern eingeladen!“ Ein entspanntes Fest wünscht sie allen BAD AACHEN-Lesern mit diesem feinen Gruß aus ihrer Küche!

## Rehmedaillons unter Walnusskruste mit Polenta-Sternen

### Zutaten (für vier Personen):

**Sterne:** 125 g Instant-Polenta, 200 ml Gemüsebrühe, 200 ml Milch, ½ TL Abrieb von der Schale einer unbehandelten Orange, 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 TL Rosmarin, etwas Chili-Salz, 1 EL Parmesan (gerieben), 2 frische Eier, 2 EL gebräunte zerlassene Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, etwas Öl; **Fleisch:** pro Person 2 bis 3 Medaillons, 1 EL Butterschmalz, 80 g weiche Butter, 3 frische Eigelbe, 100 g gemahlene Walnüsse, 60 g Semmelbrösel, 1 EL Honig, 1 TL Thymianblättchen, Salz und Pfeffer.

### Zubereitung:

Zuerst die Sterne vorbereiten, indem die Brühe und Milch mit Orangenschale, Knoblauch, Rosmarin und Chili-Salz in einen Topf gegeben und aufgeköcht werden. In die siedende Flüssigkeit unter ständigem Rühren die Polenta einrieseln lassen, Hitze reduzieren und so lange weiterrühren, bis dicker Brei entstanden ist. Vom Herd nehmen, Parmesan, Eier und braune Butter untermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und mit Backpapier auslegen. Polentamasse ca. 1,5 cm dick darauf verstreichen und 3 bis 4 Stunden gut auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Formen Sterne ausstechen und in einer Pfanne mit Öl kurz bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Vorher für die Fleischkruste die Butter schaumig schlagen, Eigelbe nach und nach untermischen. Nüsse und Brösel unterheben. Mit Honig, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken, dann zugedeckt beiseite stellen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Gesäuberte Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von beiden Seiten in einer sehr heißen Pfanne scharf anbraten (je nach Größe und Dicke 3 bis 5 Minuten), herausnehmen und in Alufolie gewickelt 5 bis 6 Minuten ruhen lassen, dabei ein Mal wenden. Eine feuerfeste Form mit Öl bepinseln, Backpapier drauflegen und Medaillons ausgewickelt hineinlegen. Mit der Nussmasse bestreichen und diese leicht festdrücken. Für ca. 5 Minuten in den Ofen geben (nur Grill, keine Umluft), bis Kruste leicht gebräunt ist. Heiß mit den Polenta-Sternen servieren. Dazu passen Wildsauce und in Butter geschwenkte Rosenkohlblätter.



### WEIN-TIPP 2

Der *Chianti Riserva* von Guicciardini ist ein komplexer Wein mit Anklängen von Johannisbeeren und dunklen Früchten. Dank seiner eleganten Röstaromen und dem langen Nachhall eignet sich dieser toskanische Tropfen, der eine Klammer von Historie zu Moderne schließt, optimal als Begleiter von Wildgerichten. Atmen lassen!

## Qualität zum Fest!

+++ aus der Region +++ eigene Herstellung +++

- ★ frische Wildspezialitäten aus der Eifel
- ★ Ihr Weihnachtsbraten vom Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Lamm und Wild
- ★ goldprämierte Weihnachts-Leberwurst
- ★ delikater Aufschnitt und Schinken

+++++ Wir bitten um Vorbestellung +++++

**Landeck Fleischerei**  
**ZIEMONS**  
 Inhaber: Robert Wolf

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand  
 Tel. 02 41/52 62 42 · Fax 02 41/189 22 83



## NACHSPEISE

## ALICE BRAMMERTZ



Fotos: Andreas Schmitt

Seit über 100 Jahren zählt die Schreinerei Brammertz in Aachen zu den modernsten und erfolgreichsten Betrieben ihres Gewerks. Ihren guten Ruf verdanken die Produkte einem engagierten, eingespielten Team, das sein Handwerk versteht! So wie Alice Brammertz, die als Prokuristin das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Mann Eduard und den Kindern Aline (34) und Max (29) leitet.

„Unser Schreinereibetrieb ist meine Leidenschaft, hier arbeite ich sehr engagiert“, sagt Alice Brammertz. Da bleibt nicht viel Zeit für aufwendiges Kochen: „Bei uns gibt es schnelle, aber gesunde Küche, weil wir im Unternehmen leben und arbeiten.“ Und das sogar am Heiligen Abend. Nur stressig ist es dann nicht mehr: „Wir gehen lächelnd in diesen Tag, erklären Kunden und Mitarbeitern, dass es auch noch ein Leben nach Weihnachten gibt, wenn Fenster oder Schränke noch unbedingt vor dem Fest fertig sein sollen“, lacht die Geschäftsfrau.

Das gemeinsame Adventssingen am Tivoli mit ihrem behinderten Neffen bringt sie persönlich in besinnliche Stimmung, bevor am 24. Dezember dann die ganze Familie im Kornelimünsteraner Stammhaus Am Berg eintrifft. „Da wir alle Geschäftsleute sind, ist erst die Christmette in der Propsteikirche der Start in den Heiligen Abend. Unseren großen runden Tisch für 20 Personen habe ich bereits gedeckt. Meine Schwester Birgit, die eine Metzgerei hat, bringt fertigen Lachs plus Sauce und Beilagen mit.“ Doch: „Für den Nachttisch bin ich zuständig“, verrät Alice Brammertz, warum sie auch den BAD AACHEN-Lesern eine schnell gemachte süße Köstlichkeit empfiehlt: „Dieses Dessert ist sehr gut vorzubereiten, und unsere Familie findet es einfach superlecker!“

Nach dem Dessert ist bei Brammertz noch lange nicht Schluss: Es wird musiziert und jeder erzählt aus seinem Leben. „An diesem Abend habe ich immer nur positive Stimmungen erlebt. Das ist für mich weihnachtlich und christlich.“ Das Fest der Liebe bringt für Alice Brammertz echte Menschlichkeit in Beruf und Privatleben zusammen: „Achtsam sein für Gefühle, auf meine Mitmenschen zugehen, Nachbarn besuchen, Herzenswärme entgegenbringen.“ In diesem Sinne wünscht sie den BAD AACHEN-Lesern von Herzen frohe, friedliche und genussvolle Weihnachtstage! cf

## WEIN-TIPP 3

Der Portwein *Noval – Fine White* ist aus weißen Trauben gekeltert und schmeckt genial zu fruchtigen Desserts, weil bei ihm selbst auch Aromen von Obst die zentrale Rolle spielen. Sein runder Geschmack umhüllt die Zunge und lässt an nichts mehr denken. Mit diesem perfekten Finale wünscht Jörg Kreuz von Barrique ein frohes Fest!

## Weinschaumcreme mit Früchten

## Zutaten für vier Personen:

6 Eigelb, 150 g Puderzucker, 250 ml Weißwein, 2 EL Orangelikör, 25 g Speisestärke, eventuell 150 ml Sahne, Zartbitter-Schokoladenstreifen für die Dekoration, Früchte nach Belieben.

## Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Eigelb und Zucker mit einem Rührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis die Masse deutlich an Volumen zunimmt. Speisestärke unter Rühren nach und nach hineinsieben. Schüssel über das Wasserbad legen und mit dem Rührgerät weiterschlagen, während die Masse sich erwärmt. Löffelchenweise währenddessen den mit dem Likör vermischten Wein hinzugeben und unterrühren. Sobald sich der Alkohol vollständig mit der Masse verbunden hat, unter Rühren weiter erhitzen, bis sie eine Temperatur von ca. 70 °C erreicht und ähnlich wie ein Pudding fester wird. Dann die Schüssel von der Hitze nehmen und über einem Topf mit kaltem Wasser stehend abkühlen lassen. Portionieren und für mindestens eine Stunde kalt stellen. Vor dem Portionieren lässt sich geschlagene frische Sahne unterheben, wenn die Konsistenz fluffiger sein soll. Die Weinschaumcreme schmeckt hervorragend zu Obstsalat aus frischen Früchten, die nach Belieben zusammengestellt werden können. Dekoriert wird das Dessert mit vollmundigen Zartbitter-Schokoladensplittern.

Neben Portwein (s. Tipp) passt perfekt ein feiner Espresso zum Dessert: Viele Premium-Sorten bietet Deutschlands älteste Kaffeerösterei – Plums Kaffee am Hammerweg und am Hof in Aachen – an!

■ Alle BAD AACHEN-Topfgucker auch unter [www.bad-aachen.net/](http://www.bad-aachen.net/)



**LEICHT** DIE MARKENKÜCHE

KÜCHEN · WOHNMÖBEL · WOHNACCESSOIRES  
GROSSE SHOW- UND EVENTKÜCHE

**WALLRAF**  
KÜCHEN & WOHNEN

Roermonder Straße 328 · 52072 Aachen-Laurensberg  
Telefon +49 241 94 323 444 · [www.wallraf.de](http://www.wallraf.de)