

Da gibt es noch etwas, ...

...das wir unbedingt präsentieren wollen. Wir haben so viele schöne Zuschriften für unseren großen Malwettbewerb bekommen. Davon möchten wir möglichst viele unseren Lesern zeigen. Deswegen noch einmal eine kleine Bilder- auswahl und ein großes Dankeschön an die jungen Maler!



Mats Ertl (9) aus Meyenburg



Luise Zander (7) aus Kyritz



Keke Jäger (9) aus Pritzwalk

Fiete Jäger (11) aus Pritzwalk



Lara Neumann (10) aus Wittenberge



Leonard Blum (7) aus Neustadt (Dosse)



Josi Banse (12) aus Berlin



Lilly Ertl (7) aus Meyenburg



Clara Erben (6) aus Breese

Fotos: Privat

Schöne Stunden rund um den Topf

Das variantenreiche Fondue ist ein ideales Gericht für den Silvestertag



KAPPE. Fleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Brotwürfel, dazu aromatische Dips oder exotische Soßen – in vielen Familien- und Freundesrunden gehört Fondue zu den beliebtesten Silvesteressen. Das Gericht ist nicht nur voller Vielfalt, sondern auch schlau überlegt. Denn lange Vorbereitungen entfallen und jeder kann sich seine Favoriten auf die Gabel sortieren. Wenn es dann im Topf brodelt, ist viel Zeit für Gespräche. Aber vorher gibt es noch ein paar praktische Dinge zu erledigen: Nicht jeder hat ein Fondue-Set. Statt kaufen, ist es ratsam, die Gäste oder Nachbarn zu fragen, ob man Topf, Wärmequelle und Gabeln leihen kann. Die Wärmequelle sollte man unbedingt zuvor testen, da es ärgerlich ist, wenn am Abend alle erwartungsfroh und hungrig um den Tisch sitzen und der Topf kalt bleibt. Der Begriff Fondue leitet sich vom französischen Wort „fondre“ (schmelzen) ab. Das führt direkt zu einem Klassiker, der aus der westlichen Alpenregion, konkret aus dem Wallis, kommt: das Käsefondue. Schon um die Entstehung ranken sich viele Geschichten. Aber ob es nun Almbauern oder Mönche erfunden

haben – das unübertroffene Original gibt es im Brandenburger Landkreis Oberhavel. Im „Schweizer Kaminstübli“ im Zehdenicker Ortsteil Kappe inmitten der wald- und seenreichen Landschaft verwöhnen Inhaberin Cornelia Seidler und Küchen-Profi Axel Reiher ihre Gäste mit dieser Spezialität, zu der die Zutaten aus der Schweiz kommen. Das ist kein Zufall, denn der Haubenkoch ist weit gereist, lernte im Alpenland Cornelia Seidler kennen und lieben. Das Paar führt gemeinsam das „Kaminstübli“ und eine kleine Ferienanlage. „Entscheidend für ein gutes Käsefondue ist der Käse“, so der Fachmann, der erklärt, dass er halbharten Vacherin und Gruyère zum „moitié-moitié“ im Mischungsverhältnis von 50:50 verwendet. Aber auch andere Schweizer Käsesorten wie Emmentaler oder Appenzeller eignen sich, da sie gut schmelzen. „Für den Geschmack ist es wichtig, den Boden des Fonduegefäßes, dem Caquelon, mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe einzureiben“, rät Axel Reiher und das Umrühren während der Zubereitung nicht zu vernachlässigen.

Ein Fisch-Fondue braucht eine kräftige Fischbrühe und feste Fischarten wie Lachs, Forelle oder Thunfisch. Garnelen und Muscheln eignen sich auch. Für alle, die Fleisch und Gemüse nicht in heißes Fett tauchen

wollen, hat der Koch einen Tipp: „Brühe ist weitaus fettärmer. Die kann gut vorbereitet werden. Hinzu kommt, dass am nächsten Tag aus der Brühe ein

Cornelia Seidler und Axel Reiher verwöhnen ihre Gäste im Kaminstübli im Zehdenicker Ortsteil Kappe mit einem originalen Schweizer Käsefondue. Fotos: André Wirsig, Adobe Stock/exclusive-design

wunderbarer Eintopf werden kann, es wird also alles verwertet.“ Für das Fondue eignet sich schnell garendes Fleisch: Rind-, Schwein- oder Lammfilet, Hühner- und Putenbrust. Würstchen und kleine Boulettes schmecken ebenso. Selbst die Fleischreste des Festtagmahls können aufgespießt werden. Grenzenlos ist die Auswahl beim Gemüse, darunter Aubergine, Brokkoli, Fenchel, Karotten, gegarte Kartoffeln, Paprika, Pilze und Zucchini. Als Faustregel gilt: 200 Gramm Fisch, Fleisch oder Gemüse pro Person. Ideale Begleiter zum Fleisch- und Fischfondue sind dunkles Brot, Baguette, eingelegtes Gemüse und Salate. Abschließend gibt es wunderbar fruchtig-süßes Schokoladen-Fondue. Axel Reiher empfiehlt, die Schokolade sehr vorsichtig zu schmelzen und nicht auf mehr als 35 Grad zu erhitzen. „Die Zugabe von Kokosfett macht die Schokoladenmasse geschmeidiger“, so der erfahrene Koch. Und was kommt dazu auf die Gabeln? „Natürlich das Obst der Saison: Äpfel, Birnen, Orangen, aber auch Ananas, Bananen, Mangos oder Trauben. Manche mögen Datteln, Feigen oder getrocknete Aprikosen.“ Das gewaschne Obst sollte gut getrocknet werden, denn Wasser verträgt die Schokoladenmasse nicht. Also dann, Gabel sichern und ran an den Topf! *Brigitta Sonntag*

Das Rezept für ein Käsefondue von Axel Reiher aus dem „Schweizer Kaminstübli“

Für vier Person rechnet man:
▶ 200 g Käse
▶ 400 g Vacherin
▶ 400 g geriebenen Gruyère
▶ 300 ml trockenen Weißwein
▶ 1 EL Stärke aus Kartoffeln, Mais oder Reis
▶ 1 EL Kirschwasser
▶ Gewürfeltes Brot.
Zubereitung: Den Boden des Caquelons mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe einreiben. Weißwein leicht erhitzen, anschließend den Käse einrühren. Danach die Stärke und das Kirschwasser miteinander verquirlen, in die Masse in Form von Achten einrühren. Noch ein Tipp: Während des Essens regelmäßig mit den Brotstücken am Boden entlangfahren, damit die Masse nicht hängen bleibt. Manche tauchen auch Kartoffeln oder Gemüse in die Käsemasse. Erlaubt ist, was schmeckt.

