

Slow Food Osnabrück Newsletter Dezember 2022



Liebe Mitglieder des Convivium, Unterstützer und Interessierte,

wir vom Slow Food Team wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit, fröhliche und genussvolle Weihnachten und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

-
- (1) Termine
 - (2) Saisontipp Gemüse & Obst, Fleisch & Fisch
 - (3) Der Christstollen
 - (4) Rezepte des Monats
 - (5) Buchtipps zum Verschenken
-

(1) Termine

Save the Date 2023

29.01.2023 **Neujahrsempfang** mit Mittagessen in den Westerwieder Bauernstuben
Beginn: 11.30 Uhr
Ort: Westerwieder Bauernstuben, In den Höfen 3, 49196 Bad Laer
Anmeldung bitte verbindlich bis zum 24.01.2023 unter
osnabrueck@slowfood.de oder 05401-3390081 (AB)

Menü und Preise sind im Anhang (pdf) zu finden.

13.-16.04.2023 **Markt des guten Geschmacks**, die Slow Food Messen, Messe Stuttgart

30.04.2023 **Hagener Kirschblütenmarkt**, Hagen a.T.W., im Ortskern

oder auch https://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/osnabrueck/termine

(2) Das gibt es im November:

Gemüse: Champignons, Chicoree, Feldsalat, Frühlingszwiebeln, Grünkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Lauch/ Porree, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Radicchio, Rote Bete, Rosenkohl, Rotkohl, Sellerie, Steckrübe, Teltower Rübchen, Topinambur, Weißkohl, Wirsing, Zwiebeln
Walnüsse, Haselnüsse

Obst: Äpfel, Birnen,

Fleisch & Fisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel (Ente, Gans, Pute), Wild in vielen Variationen, Fisch (Lachs, Kabeljau, Zander), Austern

(3) Der Christstollen

Weihnachtsstollen, Christstollen oder einfach nur Stollen ist das gehaltvolle Gebäck in der Weihnachtszeit- und das seit mehr als 500 Jahren. Erstmals erwähnt wird Stollen im Innungsprivileg der Naumburger Bäcker seit 1329, damals noch als einfaches Weißbrot. Heute gibt es die Weihnachtsspezialität in etlichen Varianten. Manche mögen das traditionelle Gebäck am liebsten mit Rosinen, Marzipanfüllung und Puderzucker, andere bevorzugen die Variante mit Mandeln oder Mohn.

Als Dresdner Stollen dürfen nur jene Stollen bezeichnet werden, die im Großraum Dresden hergestellt wurden und mindestens 50kg Butter, 65kg Sultaninen, 20kg Zitronat und/oder Orangeat sowie 15kg Mandeln auf 100kg Mehl enthalten. Die eingetragenen Namen sind geschützt. Der Stollen bekommt nach dem Backen viel Zeit zum Reifen, drei oder 4 Wochen sind es auf jeden Fall. Gut verpackt in Stollentüten aus Pergament oder Kunststoff, in Zeitungspapier oder Handtücher wird er kühl (ca. 12- 16°C) gelagert.

(4) Christstollen

Rezept für ca. zwei Stollen a 750g:

Am Abend vorher:

350g Sultaninen (alternativ Rosinen oder Cranberrys)
90g Orangeat, fein gehackt
70ml Rum

In eine Schüssel geben, vermengen, abdecken und kühl stellen.

220g weichere Butter
60g Zucker
½ TL Salz
1 TL abgeriebene Zitrone
10g Stollengewürz (Kardamom, Muskatblüte, Piment, Zimt, Anis)
100g Mandeln (frisch gerieben)

Mit der Hand verkneten, abdecken und über Nacht kühl stellen.

Am Morgen:

220g Weizenmehl Type 550
180ml Milch
38g Hefe

Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Eine Mulde formen und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas Milch vermengen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch zugeben und in der Rührmaschine (oder von Hand) langsam kneten, noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Früchteansatz, Fettstück, Hefeansatz und noch 215g Weizenmehl Type 550

vorsichtig mit der Hand oder einem Rührgerät drei bis vier Minuten verkneten, den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Teig noch einmal durchwirken, teilen und 2 Brote formen (alternativ lang formen und klappen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Sobald der Stollen im Ofen ist, auf 160°C herunterdrehen. Für 35 bis 40 Minuten backen. Optimale Kerntemperatur 90 ° (wer ein Thermometer hat).

Nach dem Backen die Stollen ca. 45 Minuten auskühlen lassen und anschließend mit

50- 100g g Butterschmalz (oder Butter)

bestreichen. Komplet auskühlen lassen, nochmals mit Butterschmalz bestreichen und mit circa

50g Feinzucker

bestreuen. Etwas stehen lassen. Mit

Puderzucker

bestreuen. In Stollentüten, Folie oder Leintuch verpacken und kühl (unter 20°C), dunkel und trocken mindestens ein bis zwei Wochen lagern.

(5) Buchtipps zum Verschenken

Süße Brote backen- einfach perfekt, Lutz Geißler, Ulmer- Verlag 2022, 28,00 €

Klima außer Kontrolle: Fluten, Stürme, Hitze- Wie sich Deutschland schützen muss.
Annika Joeres, Susanne Götze, 2022, 20 €

Der Master Wein-Guide
Madeline Puckette, Justin Hammack
Heyne-Verlag, 2019, 32 €

Anmerkung: eher für Wein- Anfänger

Impressum:
Slow Food Osnabrück
Maria Gröne-Stremmel
Dissener Str. 66
49326 Melle
email: mgs@mail.de

„Gut, sauber, fair im
Osnabrücker Land

