

**Arbeitsprobe**

**TV-Tipps**

**Thema Backen**

**Zeitraum Dezember**

**Redakteur: Rainer Pinkau**



Redaktionsbüro  
RADIO + FERNSEHEN

### **Samstag, 1. Dezember**

hr-fernsehen, 16.00 Uhr

Vogelsberger Landgenüsse

Es geht um den legendären Salzekuchen aus einer Bäckerei in Lauterbach, die traditionellen "Beutelches" mit Zwiebelsoße und den Maarer Bauernschmaus.

### **Samstag, 1. Dezember**

SWR Fernsehen, 16.30 Uhr

Lust auf Backen

Christstollen und Cantuccini

Backen macht Spaß und ist gar nicht schwer, wenn man die richtigen Kniffe und Tricks beherrscht. Bäckermeister und Konditor Hannes Weber und Moderatorin Heike Greis backen gemeinsam auf höchst unterhaltsame Weise in der neuen Fernsehsendung Lust auf Backen. Dabei lassen sie die Fernsehzuschauer Schritt für Schritt am Backvergnügen teilhaben und bereiten Süßes oder Herzhaftes zu. Alle Rezepte sind auf den heimischen Backofen zugeschnitten, damit das Nachbacken auch gelingt.

### **Sonntag, 2. Dezember**

Das Erste (ARD), 5.55 Uhr

Wissen macht Ah!

Schimmelkekse

Heute wird es eklig in der Ah!-Küche. Shary und Ralph backen Schimmelkekse. Iiih! Aber keine Sorge! Es geht hier nicht um ein verdorbenes Lebensmittel, sondern nur um die perfekte Tarnung. Diese Kekse futtert nämlich bestimmt keiner weg!

### **Sonntag, 2. Dezember**

RTL, 14.40 Uhr

Hauptsache süß

Allgäu

Mit TV-Bäcker und Food-Kolumnist René Oliver

### **Sonntag, 2. Dezember**

VOX, 16.00 Uhr  
Einfach Sally  
Folge 10: Schokolade  
Back-Doku, Deutschland 2018

### **Dienstag, 4. Dezember**

3sat, 22.25 Uhr

Unsere Zukunft

Werden wir noch satt?

Im Jahr 2050 wird es vermutlich rund zehn Milliarden Menschen auf der Erde geben. Doch schon jetzt leidet eine Milliarde Menschen Hunger. Wie können wir uns in Zukunft überhaupt ernähren?

Drohen uns sogar Kriege ums Essen? Wie können wir künftige Nahrungsmittelengpässe verhindern? Werden wir in Zukunft nur dank Insekten, Algen und Astronautennahrung satt? Eine Sendung über den Kampf gegen den Hunger.

Der landwirtschaftliche Raubbau, den wir über Jahrzehnte betrieben haben, hat die Böden ausgelaugt. Unser Fleischkonsum hat sich in den vergangenen 50 Jahren vervierfacht. Doch gerade die Tierzucht stellt eine Bedrohung für die Nahrungsmittelsicherheit dar. Denn um ein Kilo Fleisch zu bekommen, braucht das Tier ein Vielfaches an Futtermitteln, die dann wiederum in der menschlichen Nahrungsmittelkette fehlen. Auf der anderen Seite landet rund ein Drittel unserer Lebensmittel im Müll.

### **Freitag, 7. Dezember**

ZDF, 14.15 Uhr

Die Küchenschlacht

Johann Lafer sucht den Spitzenkoch

Jede Woche treten sechs Hobbyköche gegeneinander an. Von diesen bleiben zwei übrig, die sich am Freitag im Finale ein Kochduell liefern. Ein prominenter Kochprofi steht ihnen zur Seite.

Der Weg führt über den Wochensieg in eine Qualifikationswoche und dann in die große Finalwoche. Wer wird Hobbykoch des Jahres und gewinnt 25 000 Euro?

### **Sonntag, 9. Dezember**

RTL, 14.40 Uhr

Hauptsache süß

Ostfriesland

Mit TV-Bäcker und Food-Kolumnist René Oliver

### **Freitag, 7. Dezember**

VOX, 16.00 Uhr

Einfach Sally

Weihnachtsklassiker selbstgemacht

Back-Doku, Deutschland 2018

## **Samstag, 8. Dezember**

NDR Fernsehen, 11.30 Uhr

Norddeutsche Dynastien

Bahlsen - Kekse vom laufenden Band

Schon vor über 100 Jahren gab es den "Leibniz"-Butterkeks. Bis heute ist er mit oder ohne Schokolade noch immer das berühmteste Gebäck der Firma Bahlsen. Diese gehört zu den bekanntesten deutschen Marken und ist in mehr als 80 Ländern ein Begriff. Das Keksimperium managt heute unter anderem Werner Michael Bahlsen, der Enkel des Firmengründers. Sein Vorbild ist sein weitsichtiger Großvater.

Das Motto des Firmengründers Hermann Bahlsen lautete: der Konkurrenz immer eine Pferdelänge voraus. Der Kaufmann war jung, gut ausgebildet und hatte ein kleines Kapital. Seine Geschäftsidee: Mit Cakes, dem englischem Teegebäck, wollte er 1889 in Deutschland groß rauskommen. Da die deutschen Kunden das englische Wort Cakes wie geschrieben aussprachen, setzte Bahlsen damals die deutsche Schreibweise Kekse durch.

Vom Backen hatte Hermann Bahlsen kaum Ahnung, aber er hatte die Vision, exquisite Plätzchen industriell zu fertigen. Der Durchbruch gelang ihm mit seinem Butterkeks. Das erste Fließband in Europa lief in seiner Fabrik in Hannover. Bahlsen war ein Pionier, der Trends setzte.

Kurz nach dem Ersten Weltkrieg verstarb der Firmengründer. Seine engsten Mitarbeiter manövierten die Keksfabrik durch Inflation und Wirtschaftskrise, bis die Söhne erwachsen waren. Eine Geschäftsidee rettete die Firma: die "Expressdose": ein Pfund Kekse für eine Mark. Wie der Vater setzten die Söhne auf technisches Know-how und neue Produkte.

Der Name Bahlsen stand auch nach dem Zweiten Weltkrieg bis heute für den Keks mit "guter" Butter. Unter Werner Bahlsen, den seine Brüder als Chef akzeptierten, ist aus dem niedersächsischen Familienbetrieb ein weltumspannender Konzern entstanden.

Der Patriarch hielt die Familie zusammen und gab die Leitung 60 Jahre lang nicht aus der Hand. Nach seinem Tod war die Nachfolge in der Chefetage ungeklärt, das florierende Familienunternehmen drohte im Strudel von Streit und Zwist unterzugehen. Damit es wieder vorangehen konnte, teilten die Erben 1999 das Unternehmen auf. Das war kein leichter Schritt, doch Bahlsen ist einer der Marktführer geblieben. Und auch die vierte Generation wird auf Kuchen und Kekse setzen.

## **Samstag, 8. Dezember**

hr-fernsehen, 16.00 Uhr

Weihnachtliche Backstube

Wer eine himmlische Backstube sucht, findet sie in Frankfurt-Rödelheim. Ab November geht es hier nur um Weihnachten. Die Konditorin Regina Graff liebt diese Zeit und lässt zusehen, wie sie Marzipannikoläuse, Lebkuchen und andere süße Leckereien für die Feiertage herstellt. Mirian Rocha aus Dreieich ist ein Fan von französischen Festtags-Überraschungen. Sie macht Petits Fours: schön dekorierte, kleine, feine, süße Stückchen, und einen schokoladigen "Weihnachtsbaumstamm". Martin Kosmol in Limburg liebt es ganz traditionell deutsch: In seiner Backstube kann man zuschauen, wie Baumkuchen gemacht wird - ein aufwändiges Unterfangen.

## **Samstag, 8. Dezember**

hr-fernsehen, 16.45 Uhr

Die besten Landfrauen-Plätzchen

Landfrauen aus der Wetterau verraten ihre besten Plätzchenrezepte aus dem Familienschatz.

### **Sonntag, 9. Dezember**

WDR Fernsehen, 15.15 Uhr

Wien zur Weihnachtszeit

Wien ist natürlich zu jeder Jahreszeit eine Reise wert, aber zur Weihnachtszeit wohnt der österreichischen Metropole ein ganz besonderer Zauber inne. Die Filmautorin Tanja Höschele wirft auch einen Blick in die Weihnachtsbackstube des ehemaligen K. u. K. Hofzuckerbäckers Demel. Hier können Besucher den Zuckerbäckern dieser altehrwürdigen Bäckerei vom Laden aus durch eine Glasfront bei der Zubereitung von Plätzchen, Stollen und Co. über die Schulter schauen

### **Sonntag, 9. Dezember**

Schweizer Fernsehen SRF 1, 18.15 Uhr

Ivo und die Backdetektive

Meisterhafte Macarons

Ivo Adam, Spitzenkoch und Patissier, stellt seine zwei Backdetektive vor große Herausforderungen. Backbloggerin Sophie Scaramuzza und Profipatissier Rolf Mürner bekommen nicht etwa ein Rezept zum Nachbacken, sondern nur ein kleines Stück vom Kuchen zum Probieren.

Das französische Baisergebäck, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht, ist nicht nur in der Schweiz bekannt und beliebt. Inzwischen ist es seit Jahren ein weltweiter Exportschlager.

Aber sind die bekannten cremègefüllten Kekse denn deswegen einfacher zu knacken? Bei Weitem nicht, denn die Messlatte liegt so hoch wie noch nie. Die drei verschiedenen Macarons, die Ivo den Backdetektiven präsentiert, entstammen nämlich Meisterhänden. Der Bäcker ist Gerold, selber ein Profikonditor mit jahrzehntelanger Erfahrung. Er hat die Macrons perfektioniert.

Und als wäre das alles nicht schon schwierig genug, gibt es dieses Mal noch eine weitere Premiere: Ivos Backdetektive müssen die drei Geschmacksrichtungen blind verkosten und erkennen. Werden sie alle Geschmäcker richtig herausfinden? Und kommen sie mit ihren Macarons nah genug an Gerolds Originalrezept heran, um die Jury von sich zu überzeugen?

### **Sonntag, 9. Dezember**

Bayerisches Fernsehen, 19.15 Uhr

Unter unserem Himmel

Kipferl, Springerle und Kletzenbrot

Backen im Advent

In der Adventszeit gibt es am Saliterhof in Warngau besonders viel zu tun, denn dann backt Bäuerin Sonja Liesch große Mengen Kletzenbrot und Plätzchen. Mehrere Stunden braucht es, bis der große Holzofen aufgeheizt ist. Dann aber lässt sich darin einen ganzen Tag und eine Nacht backen. Zuerst das traditionelle Kletzenbrot mit gedörrten Birnen aus dem eigenen Garten, einem Schuss Rum und einer guten Prise Zimt und Nelken.

Wenn die Glut weniger heiß ist, kommt das Mürbeteiggebäck in den Ofen. Sonja Lieschs Platzerl sind wirklich winzig. Schließlich soll man von allen naschen können. Und jedes Plätzchen hat seinen eigenen Namen, manche sind ausgefallen wie das Gebäck: "Tausend und

eine Nacht", "Schlehengold" oder "Kaffeeglück", aber auch Klassiker wie Vanillekipferl und Zimtsterne dürfen nicht fehlen. Mehr als achtzig Sorten hat sie in ihrem Repertoire. Eine noch ältere Backkunst beherrscht Katharina Ratzinger. Schon als Schulkind half sie der Großmutter in der Bäckerei beim Springerle backen. Der Teig ist einfach, viele Eier, Zucker und Mehl. Geduld und Geschick braucht es dann aber, um die kunstvoll geschnitzten Motive der Holzmodeln in den Teig zu prägen. Mit Teigrad und Messer wird jedes einzelne Plätzchen schließlich in Form gebracht. Neue Modeln sind heute kaum noch zu bekommen, die Schnitzkunst gilt als ausgestorben. Doch Katharina Ratzingers Familie sammelt schon seit drei Generationen Holzmodeln. Die ältesten Stücke stammen aus dem Barock und Rokoko. Damals war das Bildgebäck das, was heute für uns eine Glückwunschkarte ist. Zu jeder Gelegenheit gab es das passende Motiv. Zur Hochzeit verschenkte man Herzen, zur Taufe gab es ein Fatschenkindl und zu Neujahr brachte ein geschwungener Karpfen Glück.

### **Montag, 10. Dezember**

hr-fernsehen, 12.05 Uhr

Weihnachtliche Backstube

Wer eine himmlische Backstube sucht, findet sie in Frankfurt-Rödelheim. Ab November geht es hier nur um Weihnachten. Die Konditorin Regina Graff liebt diese Zeit und lässt zusehen, wie sie Marzipannikoläuse, Lebkuchen und andere süße Leckereien für die Feiertage herstellt. Mirian Rocha aus Dreieich ist ein Fan von französischen Festtags-Überraschungen. Sie macht Petits Fours: schön dekorierte, kleine, feine, süße Stückchen, und einen schokoladigen "Weihnachtsbaumstamm". Martin Kosmol in Limburg liebt es ganz traditionell deutsch: In seiner Backstube kann man zuschauen, wie Baumkuchen gemacht wird - ein aufwändiges Unterfangen.

### **Montag, 10. Dezember**

hr-fernsehen, 12.50 Uhr

Wie Tag und Nacht

Spielfilm, Deutschland 2013

Seit er denken kann, steht Oliver Maibach zu nachtschlafender Stunde in der familieneigenen Bäckerei, um gemeinsam mit seiner Mutter Elisabeth für frisches Brot und Brötchen zu sorgen. Als er eines Tages die attraktive Cellistin Greta kennenlernt, kommen dem verwitweten Familienvater erste Zweifel, ob in diesem sich nie ändernden Alltagstrott seine Zukunft liegen soll. Davon ahnt Elisabeth zwar noch nichts, aber auch sie hat ihre Probleme: Um dem befreundeten Gemüsehändler Kemal Yildirim die Ausweisung in die Türkei zu ersparen, führt sie ihn kurzerhand zum Traualtar - ohne dass ihre Angehörigen etwas davon wissen. - Ein notorisch übermüdeten Bäckermeister steht im Mittelpunkt der ausgeschlafenen Komödie „Wie Tag und Nacht“.

### **Montag, 10. Dezember**

hr-fernsehen, 21.00 Uhr

Hochsaison für Schokolade

Kurz vor Weihnachten haben sie besonders viel zu tun - die Schokoladenhersteller. Die süße Kunst rund um die Kakaobohne hat in den letzten Jahren einen immensen Aufschwung zu verzeichnen. Bei den Chocolatiers ist Hochsaison: Konditor Andreas Vogel und sein Team in Braunfels baden blechweise Lebkuchen in Schokolade, überziehen Unmengen

weihnachtlicher Schokosahnepralinen und kreieren dabei immer wieder etwas Neues. „Wenn abends noch eine Praline übrig ist, dann haben wir etwas falsch gemacht“, sagt er. Während in Braunfels vieles Handarbeit ist, laufen in Dillenburg die Maschinen auf Hochtouren. Trotzdem darf in der Schweizer Schokoladenfabrik Läderach eine Gruppe von Turnerinnen hinter die Kulissen schauen. Bei der Führung naschen und lernen sie viel: Wieso kommt Schweizer Schokolade überhaupt aus Hessen, warum ist die Temperatur so wichtig, und was hat es mit der Schoko-Hohlkugel auf sich? Mit Hohlkugeln arbeiten auch die Teilnehmerinnen beim Pralinenkurs in Darmstadt. Sie versuchen sich am professionellen Füllen und Dekorieren von Trüffeln. Eine echte Tüftelarbeit - und mit einem Happis ist alles weg.

## **Dienstag, 11. Dezember**

ZDF, 20.15 Uhr

ZDFzeit

Mensch Heino! Der Sänger und die Deutschen

Wieso haben die Deutschen ausgerechnet den gelernten Bäcker Heinz Georg Kramm zum Superstar erkoren?

## **Mittwoch, 12. Dezember**

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Brotzeit - Mit den "Wildbakers" im Land der Brezeln

Johannes Hirth und Jörg Schmid sind junge Bäcker aus Leidenschaft. Zusammen sind sie die "Wildbakers", die mit verrückten Aktionen auf die jahrhundertealte Kunst der traditionellen Brotherstellung aufmerksam machen wollen.

## **Mittwoch, 12. Dezember**

WDR Fernsehen, 21.00 Uhr

Der Haushalts-Check mit Yvonne Willicks

Küchenhelfer für die besten Plätzchen im Westen

Zimtsterne, Vanillekipferl, Spritzgebäck: Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit.

Aber wie gelingt das beste Weihnachtsgebäck? Braucht man eine Küchenmaschine oder tut es auch der gute alte Schneebesen? Yvonne Willicks macht mit einer Haushaltscheck-Weihnachtsfamilie den ultimativen Alltagstest. Gemeinsam testen sie Schneebesen, Handrührgerät und Küchenmaschine im Backstress. Welcher Küchenhelfer schlägt am besten Eischnee, Hefe- und Mürbeteig?

Küchenklassiker Handrührgerät. Woran erkennt man gute Qualität und was sollte man sonst noch beim Kauf beachten? Das hat ein unabhängiges Prüflabor für Yvonne Willicks getestet. Ist teuer auch immer gut? Oder kann man auch mit einem Schnäppchen den perfekten Keks kreieren?

Wie handhabt es der Profi? Beim Bäckermeister bekommt Yvonne Willicks die besten Tipps für die Gebäck-Klassiker. Geling-Garantie für Zimtsterne, Schwarz-Weiß-Gebäck und Vanillekipferl? Aber müssen Weihnachtsplätzchen immer selbstgemacht sein? Oder schmeckt die süße Versuchung auch aus Backmischungen und Fertigteigen?

## **Freitag, 14. Dezember**

arte, 16.45 Uhr

Xenius: Der Vollkorntest

Vollkorn - Viel mehr als nur gesund

Von vielen wird es verpönt, dabei gibt es kaum ein Nahrungsmittel, dessen gesundheitlicher Nutzen so unbestritten ist wie Vollkorn. Insbesondere wegen des hohen Ballaststoffgehalts ist Vollkorn für den Körper essenziell. Roggenvollkornbrot enthält besonders viel: Eine Scheibe hat rund vier Gramm Ballaststoffe – etwa drei Mal mehr als eine Scheibe Weißbrot.

Allerdings kommen die Deutschen und Franzosen statt der empfohlenen 30 Gramm Ballaststoffe pro Tag gerade mal auf rund 18 Gramm. Das liegt auch daran, dass wir einfach zu wenig Vollkornprodukte essen. „Xenius“ klärt auf, was das für gesundheitliche Folgen hat. Doch wie bringen wir mehr Vollkorn auf den Speiseplan? Und ist es überhaupt möglich, Weißmehlprodukte durch Vollkorngebäck, -nudeln oder -reis zu ersetzen, und zwar so, dass es selbst Kindern gut schmeckt? Eine Familie testet für „Xenius“ zwei Wochen lang den Komplettumstieg auf Vollkorn. Aber hält die Familie das auch durch? Außerdem wollen die Moderatoren Carolin Matzko und Gunnar Mergner herausfinden, wie vielseitig sich mit Roggenvollkornbrot kochen lässt. Dafür versuchen sie sich an einem ganz speziellen Rezept. Und sie entdecken, wie ein Brotbackbetrieb in Weißenstadt im Fichtelgebirge die Herausforderung meistert, aus dem schwierigen Roggenmehl ein gut verdauliches, schmackhaftes und lange haltbares Brot herzustellen.

Die Sendung ist auch online verfügbar von 14/12 bis 14/03 auf dem Internetportal von ARTE.

## **Freitag, 14. Dezember**

MDR Fernsehen, 0.15 Uhr (in der Nacht von Freitag auf Samstag)

Was machen Frauen morgens um halb vier?

Spielfilm, Deutschland 2012

Über Franzi Schwanthaler stürzt der Himmel ein. Der alleinerziehenden Mutter und Bäckerin in einem bayerischen Dorf werden von der Filiale einer international operierenden Backkette mit Dumping-Preisen die Kunden weggeschnappt. Ihr Vater, der Bäcker Josef Schwanthaler, erleidet vor Kummer einen Herzinfarkt. Das wiederum ruft auch die ältere Schwester Carmen auf den Plan, die aus Berlin in ihr Heimatdorf zurückkehrt. Natürlich weiß sie grundsätzlich alles besser und verteilt gute Ratschläge. Soll sich Franzi wirklich eine neue Existenzgrundlage in der Großstadt suchen und ihren Vater im Stich lassen mit der Konkurrenz im Nacken und erdrückenden Bankschulden? Nein. So schnell gibt sie nicht auf. Aus der Not entwickelt sie eine abenteuerliche Idee und versucht, sich gegen die Konkurrenz mit deren eigenen Mitteln zu wehren. "Globalisierung" ist das Zauberwort.

## **Samstag, 15. Dezember**

NDR Fernsehen, 8.00 Uhr

Service: Trends

"Weniger süß" - Gesunder Trend oder Werbestrategie?

Viele Menschen wollen bei ihrer Ernährung Zucker einsparen. Darauf setzen Supermärkte und Discounter und verändern ihre Rezepturen bei einzelnen Eigenmarken wie Eistee, Müsli oder Croissants.

Minus Zucker bei vollem Geschmack, auch einige Bäckereien in Hessen stellen ihre Backwaren mit weniger Zucker her. "Service: Trends" will wissen: Schmeckt man den Unterschied?

Wer seinen Zuckerkonsum im Blick behalten will, muss beim Einkauf besonders aufmerksam sein. Verarbeitete Lebensmittel wie beispielsweise Rotkohlsalat oder Smoothies können sich als versteckte Zuckerbomben erweisen. Bei welchen Fertigprodukten ist der Zuckergehalt

überraschend hoch? Und wie gut sind Zuckeralternativen wie Kokosblütenzucker, Reissirup oder auch klassischer Honig?

## **Samstag, 15. Dezember**

NDR Fernsehen, 11.30 Uhr

Norddeutsche Dynastien

Leysieffer - Leidenschaft für Schokolade

Mit Sahnetrüffeln gelang der Osnabrücker Konditorei Leysieffer in den 1950er-Jahren der Durchbruch. Die "Himmlischen" sind das Markenzeichen des Familienunternehmens, das mehrere Hundert Geschäfte in ganz Europa beliefert und eigene Bistros und Confiserien betreibt.

Aus dem Hause Leysieffer stammen auch Kreationen wie Schokolade mit Meersalz, Chili, Ingwer oder Salbei. Seniorchef Axel Leysieffer schwört: "Wir waren die Ersten, die sich das getraut haben!". Inzwischen gibt es reichlich Nachahmer, die Osnabrücker haben den Trend gesetzt.

Es reicht nicht, ein guter Konditor zu sein. Erst Mut und ausgefallene Ideen bringen den Erfolg. Wo andere Firmen eine große Entwicklungsabteilung haben, experimentieren bei Leysieffer Vater und Sohn. Wenn es ihnen schmeckt, wird produziert. Mit natürlichen Zutaten, ganz ohne Aroma und Konservierungsstoffe, dafür mit viel Handarbeit.

Jan Leysieffer, Firmenchef in vierter Generation, hat wie seine Vorfahren Konditor gelernt. Die Maxime des Firmengründers "Qualität geht über alles" ist für ihn noch so gültig wie vor 100 Jahren.

1909 eröffnete Konditormeister Ulrich Leysieffer zusammen mit seiner Frau Emilie in der Osnabrücker Krahnstraße ein Café mit sechs Tischen. Emilie stand im Laden, Ulrich in der Backstube. Bei Leysieffer gab es den besonderen Kuchen: Sahneschnitten und Buttercremetorten. Als Patriot stimmte Konditor Leysieffer in den Jubel ein, als die jungen Osnabrücker 1914 ins Feld zogen. Im dritten Jahr des Ersten Weltkrieges konnte er nur noch backen, wenn die Kundschaft die Zutaten mitbrachte. Nach dem Ersten Weltkrieg ging es schnell wieder aufwärts. Mitten in der Wirtschaftskrise kaufte er 1928 auf der anderen Straßenseite schräg gegenüber ein neues Haus für Familie und Firma.

Sohn Karl arbeitete längst im Unternehmen mit, er übertrumpfte sogar den Vater mit seinen handgemachten Pralinen. In den 1930er-Jahren war die Confiserie in Osnabrück die erste Adresse am Platz. Der Aufschwung hielt nicht lange an.

Im Zweiten Weltkrieg wurde die Osnabrücker Innenstadt völlig zerstört, auch das Leysieffer-Stammhaus fiel in Schutt und Asche. Karl Leysieffer und seine Frau Ursula, die zweite Generation, bauten es wieder auf. 1950 feierten sie die Wiedereröffnung. Pralinen und kunstvoll verzierte Torten waren der Renner.

Nach dem Tod des Firmenchefs musste Axel Leysieffer im Alter von nur 24 Jahren die Konditorei weiterführen. Unter seiner Leitung entstand ein Betrieb mit mehr als 350 Mitarbeitern.

"Was den Osnabrückern gefällt, kommt auch anderswo gut an!": Axel Leysieffer expandierte, eröffnete Filialen in Großstädten. Sein Bistro auf Sylt wurde zum Szenetreff.

Im Familienunternehmen arbeiten heute wieder zwei Generationen zusammen: Die Leitung hat der Senior an Sohn Jan übergeben, seine Frau Sylvia entwirft die Verpackungen. Jan Leysieffer ist überzeugt, dass auch sein Sohn einmal den gleichen Berufswunsch hat wie er und die Firma übernehmen will.

## **Samstag, 15. Dezember**

NDR Fernsehen, 12.45 Uhr



## Marzipan - Süße Versuchung

Die Herstellung der edlen Mandelmasse hat eine lange Tradition. Unklar ist jedoch, wer zuerst die süße Masse aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser gemischt hat. In den drei "Marzipanmetropolen" Lübeck, Toledo und Aix en Provence ranken sich viele Sagen um diese Frage. Bis in die Gegenwart strickt man dort an der jeweils eigenen Legende vom Marzipan.

Eine Besonderheit sind die französischen "Calissons", die sich von dem deutschen und spanischen Marzipan unterscheiden. Den kleinen Konfekten aus Südfrankreich werden kandierte Früchte, Melonen oder Orangen, zugegeben. Marzipan hat viele Facetten. Im Orient genoss man die süße Speise als Haremskonfekt, hatte sie doch den Ruf, ein Potenzmittel zu sein. Im 15. Jahrhundert wurde es als Heilmittel eingesetzt: Nicht Konditoren, sondern Apotheker hatten das Vorrecht seiner Herstellung. An den barocken Fürstenhöfen machte man sich die Formbarkeit des Marzipans zu eigen und modellierte wahre Wunderwerke aus der Mandelmasse.

Traditionell war das Marzipan den Wohlhabenden vorbehalten, denn die Zutaten, vor allem Mandeln und Rosenwasser, waren kaum erschwinglich. Heute kann jedermann in den süßen Genuss des Marzipans kommen, und die vielfältigen Schöpfungen finden Liebhaber auf der ganzen Welt.

Der Film nimmt den Zuschauer mit auf eine Reise zu den Marzipanmachern von Lübeck, Aix en Provence und Toledo. Was alle drei Orte verbindet, ist die alte Tradition, die Mandelspeise zu Weihnachten zu genießen.

## Samstag, 15. Dezember

SWR Fernsehen, 16.30 Uhr

Lecker Weihnachten - mit Björn Freitag und Hannes Weber

Weihnachten - die leckerste Zeit des Jahres. In diesen Tagen werden Plätzchen gebacken, Weihnachtsgänse gerupft und Nüsse geknackt.

Um sich optimal auf das kulinarische Fest vorzubereiten, treffen sich WDR-Spitzenkoch Björn Freitag und SWR Bäckermeister Hannes Weber im Bergischen Land. In dem kleinen Dörfchen Obenruden bei Solingen ist von Weihnachtsstress nichts zu spüren - der richtige Ort, um entspannt zu kochen und zu backen.

Gemeinsam wollen sie ein klassisches Weihnachtsmenü zubereiten. Auf der Speisekarte steht eine Gänsebrust mit Kartoffel-Rouladen, gefüllt mit Petersilien-Pesto. Dazu setzt Björn Freitag Rotkohl nach dem Rezept seiner Oma an und ergänzt das Kraut mit Äpfeln und gerösteten Maronen.

Der kreative Bäckermeister vom Bodensee serviert einen Christstollen à la Hannes. In seinen Hefeteig arbeitet er Cranberries und getrocknete Apfelringe ein. Als Alternative zaubert Hannes Weber eine Nuss-Nougat-Füllung. Dazu röstet er Haselnüsse und mischt sie mit Bröseln, Kaffee und Nougat zu einer köstlichen Füllung.

Zur Einstimmung in den genussvollen Männerabend gibt es einen Weihnachtspunsch und Stockbrot am Lagerfeuer. Gekocht und gebacken wird dann in einem historischen Gemäuer - einer alten Messerschleiferei. Wo einst die berühmten Solinger Klingen feingeschliffen wurden, wird heute für Weihnachten gerührt, geknetet und „geschnibbelt“. Der Obenrüdener Kotten wurde in der 90er Jahren liebevoll als Feriendomizil hergerichtet.

## Samstag, 15. Dezember

WDR Fernsehen, 17.00 Uhr

Beste Heimathäppchen - regional, lecker, einfach!

Weihnachtsgebäck: Im Ofen des Westens

Auch bei den "Besten Heimathäppchen" läuft im Dezember die Weihnachtsbäckerei auf Hochtouren. Aus den Backöfen des Westens kommen feine, leckere Backwaren wie rheinisches Stollenkonfekt oder die berühmten Aachener Printen.

In "Beste Heimathäppchen" präsentiert Claudia Lodorf die beliebtesten Rezepte zum Thema Weihnachtsgebäck aus NRW - darunter persönliche Familienrezepte wie das Eifler Spritzgebäck und auch Traditionelles wie Lippische Rosen. Oder wie steht es mit Spekulatiusbutter? Das ist ein verführerischer Brotaufstrich, der so wunderbar auf das Fest einstimmt!

Regio-Expertin Johanna Meier kennt die schönsten Geschichten rund um die Weihnachtszeit in NRW und weiß, was hier so gemeinhin auf den Festtafeln landet.

Ideen für essbaren Christbaumschmuck hat Heimathäppchen-Köchin Anja Tanas. In der Küche wird gerührt, gerollt, ausgestochen und bunt verziert. Die Lebkuchen in Form von Sternen, Herzen & Co. sind ein echter Hingucker - und ein Gaumenschmaus zugleich.

### **Samstag, 15. Dezember**

WDR Fernsehen, 17.45 Uhr

Kochen mit Martina und Moritz

Weihnachten in Europa – Was unsere Nachbarn zum Fest essen

Weihnachten ist auf unserem Kontinent ein besonderes Fest – vom hohen Norden bis in den tiefsten Süden. Mancherorts ist der Heilig Abend der wichtigste Tag, anderswo feiert man eher am 1. Weihnachtstag oder sogar erst im Neuen Jahr, am Dreikönigstag. In jedem Fall ist Weihnachten ein Familienfest. Man sitzt zusammen am gedeckten Tisch und es gibt etwas Besonderes zu Essen und zu Trinken. Da fällt die Auswahl schwer.

Die WDR-Fernsehköche Martina und Moritz haben sich in ganz Europa umgeschaut und zeigen in ihrer nächsten Sendung ausgesuchte Gerichte. Und zum Dessert backen Martina und Moritz den italienischen Panettone, den legendären Weihnachtskuchen – wörtlich übersetzt: das große Superbrot.

### **Sonntag, 16. Dezember**

RTL, 14.40 Uhr

Hauptsache süß

Ruhrgebiet

Mit TV-Bäcker und Food-Kolumnist René Oliver

### **Sonntag, 16. Dezember**

hr-fernsehen, 15.45 Uhr

Wien zur Weihnachtszeit

Wien ist natürlich zu jeder Jahreszeit eine Reise wert, aber zur Weihnachtszeit wohnt der österreichischen Metropole ein ganz besonderer Zauber inne. Die Filmautorin Tanja Höschele wirft auch einen Blick in die Weihnachtsbackstube der ehemaligen K&K-Hofbäckerei Demel. Hier können Besucher den Zuckerbäckern dieser altherwürdigen Bäckerei vom Laden aus durch eine Glasfront bei der Zubereitung von Plätzchen, Stollen und Co. über die Schulter schauen.

### **Sonntag, 16. Dezember**

VOX, 16.00 Uhr  
Einfach Sally  
Weihnachtsbäckerei für Kinder  
Back-Doku, Deutschland 2018

### **Montag, 17. Dezember**

Bayerisches Fernsehen, 22.45 Uhr  
Was machen Frauen morgens um halb vier?  
Spielfilm, Deutschland 2012  
Eine kleine Familienbäckerei muss sich gegen die mächtige Konkurrenz einer ausländischen Billig-Backkette behaupten – ob sie den Kampf gegen Goliath gewinnen kann, erzählt die Komödie "Was machen Frauen morgens um halb vier?"

### **Dienstag, 18. Dezember#**

ARD-alpha, 15.00 Uhr  
Checker Can (Jugendsendung)  
Der Christkind-Check  
Das Christkind ist ganz schön schwer aufzuspüren. Trotzdem macht Can sich auf die Suche nach dem engelsgleichen Geschöpf, das die Geschenke bringt - schließlich möchte Can persönlich seinen Wunschzettel abliefern.  
Auf dem Weihnachtsmarkt gibt es auch jede Menge weihnachtstypische Süßigkeiten: Lebkuchen, Christstollen und Plätzchen. In der Konditorei Oberlaa backen dreißig fleißige Bäcker eifrig Leckereien für die Weihnachtszeit. Can knetet, rührt und walzt den Teig, sticht Plätzchen aus und bäckt zum Schluss ein ganz besonderes Weihnachtsbäckermeisterstück. Zurück auf dem Christkindmarkt hat sich eine heiße Spur aufgetan: Das Christkind soll ganz in der Nähe sein! Mal sehen, ob der Checker es findet.

### **Mittwoch, 19. Dezember**

arte, 17.10 Uhr  
Die Seele des Essens  
Fladenbrot weltweit  
Susanne lebt in Lappland. Sie hat ihren Bürojob an den Nagel gehängt und verkauft in ihrem eigenen Laden regionale Produkte der Samen. In Handarbeit stellt sie Gakkhu her, ein traditionelles Fladenbrot. Ihr Interesse an ihrer eigenen Kultur macht sie neugierig auf andere Kulturen. In Indien hat sich Julie selbstständig gemacht und backt Chapati, das indische Fladenbrot. Susanne reist nach Indien, um dort zu erfahren, wie Julie ihr Chapati produziert. Die beiden Frauen verstehen sich gut und machen den Versuch, ein kulturübergreifendes Crossover-Fladenbrot zu backen.  
In Lappland, im äußersten Norden Schwedens, wo man den Eindruck hat, dass eigentlich immer Winter ist, hat Susanne ihren Bürojob aufgegeben und macht das, was ihr wirklich am Herzen liegt: In der nordschwedischen Stadt Luleå verkauft sie in ihrem eigenen Laden regionale Produkte. Dazu gehört, dass sie in ihrer eigenen Backstube Gakkhu herstellt, ein traditionelles dünnes Fladenbrot aus Mehl, Hefe und Gewürzen. Das Interesse an ihrer eigenen Kultur der Samen lässt sie neugierig auf andere Kulturen sein. Und so macht sich Susanne auf die weite Reise in die Stadt Udaipur nach Indien, um zu erfahren, wie dort Fladenbrot hergestellt wird. In Indien heißt es Chapati und wird traditionell zu jeder Mahlzeit gereicht. Susanne trifft Julie, die ebenfalls einen kleinen Bioladen betreibt. Julie ist besonders

stolz auf ihre berufliche Selbstständigkeit, die im traditionellen Indien nicht selbstverständlich ist. Susanne lässt sich Julies Arbeitsalltag zeigen und ist beeindruckt von der Präzision bei der Chapati-Herstellung. Am Ende steht ein gemeinsames Experiment: Können die beiden Frauen eine Art länderübergreifendes Crossover-Fladenbrot backen, das die Eigenschaften von Gakkhu und Chapati miteinander vereint? So viel sei verraten: Es gelingt – zumindest, wenn man den eingeladenen Picknickgästen glaubt. Und die beiden Frauen haben noch viel mehr erreicht: Ihnen ist ein kultureller Austausch über Kontinente und Sprachbarrieren hinweg gelungen und sie haben sich angefreundet – nur wegen ihrer Liebe zum Brot. Die Sendung ist auch online verfügbar von 19/12 bis 26/12 auf dem Internetportal von ARTE.

### **Mittwoch, 19. Dezember**

SWR Fernsehen, 20.15 Uhr

Lecker aufs Land - Die Weihnachtsbäckerei

Zum Adventsbacken treffen sich sechs Landfrauen der SWR Sendereihe "Lecker aufs Land - eine kulinarische Reise" auf dem Weingut von Siegerin Beate Vollmayer. Nachdem die Landfrauen bereits ein großes Festmenü vorbereitet haben, dreht sich nun alles um die weihnachtlichen Lieblings-Backrezepte der Frauen. Darunter sind alte Familienrezepte, die Lieblingsplätzchen der Kinder und regionale Spezialitäten. Die Landfrauen kümmern sich um die Dekoration für einen stimmungsvollen Nachmittag und geben Tipps für kulinarische Geschenkideen. Gemeinsam genießen sie am Ende die Köstlichkeiten.

### **Mittwoch, 19. Dezember**

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Brotzeit - Mit den "Wildbakers" im Land der Baguettes

Johannes Hirth und Jörg Schmid sind junge Bäcker aus Leidenschaft. Beide stammen aus Bäckerfamilien, schon die Urgroßväter haben das Handwerk ausgeübt. Zusammen sind sie die "Wildbakers", die mit verrückten Aktionen auf die jahrhundertealte Kunst der traditionellen Brotherstellung aufmerksam machen wollen. Und heute suchen sie nach den Geheimnissen der französischen Handwerksbäcker bei der Baguette-Herstellung.

Die erste Station der Reise führt sie nach Obernai im Elsass. Die Bäckerei Degermann besticht durch eine unglaubliche Vielfalt bei den legendären Stangenbroten. Claude Degermann backt sie mit und ohne Sauerteig, dunkel oder hell nach französischer oder elsässischer Art. Fasziniert riechen, fühlen und probieren sich die Wildbakers durch sein Angebot. Doch die Geheimnisse seiner Backstube mag er nicht verraten.

Dann geht es weiter nach Kaysersberg, in die Backstube von Olivier. Hier sind sie hautnah dabei, wie er seine Brote herstellt. Drei Tage dauert es bis, sie perfekt aus dem Ofen kommen. Gemeinsam fahren sie aufs Land zu einer Baguette-Verkostung. Bei einem Picknick vergleichen sie Oliviers Baguette mit Baguettes aus Deutschland.

Glutenfreies Baguette? Kann es so etwas geben? In der Bäckerei Eden in Obernai schon. Immer skeptisch, sind Jörg und Johannes vom Baguette aus Reismehl allerdings angetan. Und schließlich treffen die beiden in der Küglermühle in Landau Hobbybäcker aus der Region zu einem Backkurs für Amateure. Denn in Zeiten von Brotfabriken und Aufbackware begeistern sich immer mehr Menschen für gutes, handwerklich hergestelltes Brot - auch aus dem eigenen Ofen.

Brotzeit - Zeit für gutes Brot. Eine Entdeckungsreise durch den Südwesten.

### **Samstag, 22. Dezember**

Das Erste (ARD), 5.30 Uhr

Willi wills wissen

So köstlich schmeckt's zur Weihnachtszeit

Aus allen Ecken duftet es nach Weihnachten: Plätzchen, Lebkuchen, Spekulatius, Punsch, Orangen, Maronen: Los geht's Willi, immer der Nase nach!

Zuerst trifft sich der Reporter mit Konditor Flo in einer Backstube, um ein Lebkuchenhaus zu bauen: Teig anrühren, Formen ausstechen, Lebkuchenteile backen, die Einzelteile verbinden und schließlich das Bauwerk mit Zuckerguss und bunten Schokodrops verzieren. Zum Schluss noch ein wenig Puderzucker aufs Dach: Weiße Weihnachten sind doch einfach am schönsten!

## **Dienstag, 25. Dezember**

ARD-alpha, 11.00 Uhr

Planet Wissen

Voll Fett - zur Ehrenrettung eines wichtigen Nährstoffs

Die Milch im Kühlschrank ist fettreduziert, statt Butter kommt Margarine aufs Brot und der Camembert sorgt für schlechtes Gewissen, wenn es nicht der halbfette ist. Auf den guten alten Krustenbraten wird schweren Herzens ganz verzichtet. Schließlich achten wir auf unsere Gesundheit. So sinkt seit gut 30 Jahren der Fettanteil in unserem Essen. Gar nicht gut - sagen immer mehr Ernährungswissenschaftler und untersuchen den lange verteufelten Nährstoff genauer. Fett durchgeht momentan einen dramatischen Imagewandel: Es ist nicht unbedingt schlecht für uns, machen zahlreiche Studien deutlich. Und es macht uns auch nicht fett. Im Gegenteil: Wir brauchen Fett, um gesund zu leben. Planet Wissen fragt nach, was dran ist am neuen Fettverständnis und räumt dabei mit einigen festgefahrenen Überzeugungen auf.

## **Mittwoch, 26. Dezember**

3sat, 12.05 Uhr

Torten, Stollen und Pandoro - Weihnachtskuchen in Europa

In ganz Europa werden in der Zeit rund um Weihnachten die unterschiedlichsten Torten, Kuchen, Biskuitrollen, Sterne und Stollen gebacken - die Zutaten sind je nach Region höchst unterschiedlich.

Ob reichhaltiger Hefestollen mit Trockenfrüchten, würzige Linzer Torte oder schokoladig-zarte "Bûche de Noël": Der Duft von frisch Gebackenem weckt Kindheitserinnerungen, und so mancher freut sich das ganze Jahr auf die eine oder andere süße Köstlichkeit.

Aus der oberösterreichischen Hauptstadt Linz kommt eine Weihnachtsspezialität mit langer Tradition: Die "Linzer Torte" gilt als älteste Torte der Welt. Die teuren Zutaten, vor allem die Gewürze, waren auch im Mittelalter in der Handelsmetropole Linz zu erhalten. Die Linzer Torte findet sich im 18. Jahrhundert bereits in verschiedenen Kochbüchern, das älteste erhaltene Rezept stammt von 1653.

Ein traditionelles tschechisches Gebäck sind die Kolatschen: Germteig-Taschen, die mit Quark und zusätzlich mit Pflaumenmus, Nüssen oder Mohn gefüllt und nach dem Backen noch festlich verziert werden. Eine der bekanntesten, süßen Spezialitäten aus Tschechien sind die Karlsbader Oblaten. Sie werden mit dem Karlsbader Quellheilwasser hergestellt. Heute fast vergessen ist die mit Schokoladebuttercreme gefüllte Oblaten-Torte, die auch an Festtagen gereicht wurde.

Weihnachtsstollen sind eine deutsche Spezialität. Sie werden meist nach traditionellen Rezepten hergestellt, die in den Bäckerbetrieben oder Familien seit Generationen weitergegeben wurden. Stollen wird aus einem schweren Hefeteig mit hohem Fett- und Zuckeranteil gebacken, der Teig wird durch Trockenfrüchte und kandierte Früchte verfeinert.

Die Tradition verlangt, dass der Christstollen erst zu Weihnachten angeschnitten werden darf. Mit dem im Erzgebirge entwickelten Stollenkuchen kann man sich schon die Adventzeit versüßen.

In Frankreich bäckt man zu Weihnachten eine "Bûche de Noël", einen Weihnachtsbaumstamm. Tatsächlich erinnert die Form der Biskuitrolle an einen Baumscheit. Mit Schokoladecreme gefüllt und überzogen und entsprechend verziert, ist diese Spezialität auch optisch ein Kunstwerk.

Das Weihnachts-Gebäck in Verona ist der "Pandoro", das "goldene Brot". Dabei handelt es sich um einen äußerst aufwendigen Germteig, dessen Herstellung mehrere Tage in Anspruch nehmen kann. Die gelbe Farbe erhält der Teig von reichlich frischen Eiern, die verwendet werden.

In Urfahr bei Linz backt man traditionell zum Jahreswechsel den Neujahrsstern. Dabei handelt es sich um ein süßes Germgebäck, das aufwendig zu einem Stern geflochten wird. Wer ein Stück abbekommt, soll Glück im neuen Jahr haben.

Der Schweizer Dreikönigskuchen bietet neben dem Geschmackserlebnis eine zusätzliche Belohnung: Im Gebäck ist ein kleiner König versteckt. Wer diesen in seinem Stück findet, wird den ganzen Tag von seiner Familie wie ein König verwöhnt.

## **Mittwoch, 26. Dezember**

3sat, 12.50 Uhr

Lebkuchenreisen

Manchmal sind die einfachsten Dinge die kostbarsten: Lebkuchen etwa. Sie werden aus Honig, Roggenmehl oder Weizenmehl, Zucker, Nüssen und teuren Gewürzen wie Zimt, Pfeffer und Nelken gebacken.

Die Geschichte des Lebkuchens ist eine europäische Erfolgsgeschichte, die seit mehr als einem Jahrtausend anhält. Er hat seinen Platz in den verschiedensten Kulturen und schmeckt zwar immer nach Lebkuchen, aber doch nie gleich. Eine europäische Spurensuche.

Ursprünglich war die Lebkuchenherstellung eng mit den Klöstern verbunden: Zum einen siedelten sich rund um die Klöster stets viele Handwerker an, zum anderen konnten sich auch nur gewisse Bevölkerungsgruppen - wie Mönche - die teuren Gewürze leisten. Auch wenn sich diesbezüglich bis heute viel verändert hat, spürt man in Seckau in der Steiermark nach wie vor die jahrhundertealte Tradition. Die Bäckerei und Konditorei Regner produziert dort mittlerweile in der vierten Generation herrliche Lebkuchen.

Thorn ist die Lebkuchenhauptstadt Polens. Bis heute wird dort die Backtradition hoch gehalten, und so wundert es nicht, dass im gotischen Kopernikushaus auch ein Lebkuchenmuseum eingerichtet wurde, das jährlich von vielen Schulklassen aufgesucht wird. Die vermutlich bekanntesten Lebkuchen Polens sind die Thorner Katharinen. Zahlreiche Sagen ranken sich um die Entstehung dieses Gebäcks. Sicher ist aber, dass die heilige Katharina die Namensgeberin dieses Lebkuchens war.

In Pardubice in Tschechien werden die Lebkuchen mit Holzmodellen gebacken. Die Zunft der Modellschnitzer war dort früher hoch angesehen und mit der Zunft der Lebzelter stets eng verbunden. Heute wird diese alte Tradition im dortigen Lebkuchenmuseum bewahrt. Um die wunderschönen Muster der Gebäckmodelle noch hervorzuheben, wird der Lebkuchen mit Zuckercouleur bestrichen - das macht die Gewürzkuchen zu einer unverwechselbaren Spezialität der Region.

Die Tradition des Maissauers Lebkuchens geht weit bis ins 17. Jahrhundert zurück. Das liegt einerseits daran, dass Maissau an einer der wichtigsten Handelsrouten zwischen Wien und Prag lag, und andererseits daran, dass die österreichische Stadt jahrhundertlang das Hauptanbaugebiet von Safran war. Dadurch kamen viele Gewürzhändler nach Maissau, die neben Safran noch andere teure Gewürze führten.

Auch im ungarischen Debrecen gibt es eine lange Tradition der Modellebkuchen. Es gab ungewöhnliche Formen wie bunte Husaren und Wickelkinder - und vor allem gab es Lebkuchen, die ausgestochen wurden. In die Mitte der leuchtend roten Herzen wurde ein kleiner Spiegel gelegt, der den Beschenkten vor Unglück bewahren sollte. Man sagt, das rote Lebkuchenherz mit dem Spiegel in der Mitte könne schüchternen Männern helfen, ihre Auserwählte zu erobern.

Innsbruck hat für Lebkuchenfreunde ebenfalls etwas zu bieten. Christoph Munding bäckt in seiner Traditions Konditorei köstliche Lebkuchen, bei denen neben langer Erfahrung auch moderner Zeitgeist spürbar ist. Im Winter steht ihr kleines Lebkuchenhäuschen mitten auf dem Platz vor der Konditorei. Eine Hexe gibt es nicht in diesem Knusperhäuschen, nur eine große Auswahl an Christoph Mundings frisch gebackenen Lebkuchenköstlichkeiten.

### **Mittwoch, 26. Dezember**

3sat, 19.15 Uhr

Vanille, Zimt und Mandelsplitter - Weihnachtsbäckerei in Europa

Weihnachten ohne Plätzchen, das mag sich niemand vorstellen. Vor allem für Kinder ist das gemeinsame Backen eines der Highlights im Advent. Aber auch die Erwachsenen lieben das Plätzchenbacken.

Jede Region, jedes Land hat eigene Zutaten und Spezialitäten. Filmemacherin Anita Lackenberger begibt sich auf die Suche nach den "Weihnachtsklassikern" in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Dabei macht sie auch Abstecher nach Tschechien und Italien. Der Trend zu Regionalem und Saisonalem, zu Tradition und Selbstgemachtem hat auch das Backen erfasst. Die Wiederentdeckung von "Omas Rezepten" bringt die Generationen zusammen und Köstlichkeiten wie Vanillekipferl, Zimtsterne und Nusskrapferl auf den Tisch. In einer Schweizer Backstube geht Anita Lackenberger dem Geheimnis der echten "Zimtsterne" nach. In Trient verfeinern die Bäckereien ihre Weihnachtskekse mit der Schale und dem Saft von Zitronen und Orangen und machen diese dadurch erst so richtig fruchtig. In Friaul hingegen lebt die Habsburger-Monarchie noch in den Kekszrezepten weiter: Teure Gewürze, kandierte Früchte und vor allem viel Schokolade kommen hier zum Einsatz.

Auch Prag kann - als alte Monarchie-Stadt - auf eine reichhaltige Weihnachtskekse-Tradition zurückgreifen, wenn etwa die "Bärenprutzen" mit viel Zimt und Nelken im Teig jede Weihnachtsküche zum Duften bringen. In Niederösterreich werden Mürbeteigkekse reich verziert, in Tirol mit selbst gemachter Marmelade veredelt, und aus Wien kommen die Vanillekipferln - die absoluten Lieblingsplätzchen der Österreicher.

Welche Kunstwerke man mit schlichtem Buttermürbeteig zaubern kann, beweisen die Profi- und Hobbybäcker in Hannover. Hier fand auch das Wort "Keks" erstmals Eingang in die deutsche Sprache und den Duden. Die Wurzeln für dieses "neue" deutsche Wort kommen vom englischen Wort "Cakes" und wurden im ersten Dudeneintrag in der Einzahl "Keek" und im Plural "Keeks" genannt.

### **Samstag, 29. Dezember**

WDR Fernsehen, 17.45 Uhr

Party-Snacks für die Feiertage

Zu Weihnachten hat man endlich Zeit und Muße, sich gegenseitig zu besuchen. Man sitzt beisammen beim Glas Wein oder Tee und genießt die Gespräche. Nach den üppigen Festmahlzeiten ist man mit einem kleinen Happen rundum glücklich, vielleicht sogar aus der Hand.

Deshalb zeigen die WDR-Fernseh-Köche Martina und Moritz diesmal eine Auswahl von Mini-Leckerbissen, die nicht viel Mühe machen, die man vorbereiten kann und die einem

nach all den vielen süßen Sachen vom bunten Teller sicher Spaß machen. Kleine Schinken-Käse-Hörnchen zum Beispiel oder Gougère, die duftigen Käse-Krapfen, wie man sie im Burgund zum Weißwein liebt. Die kann man schon lange vorher backen und dann einfrieren. Später sind sie nach wenigen Minuten im Backofen wieder wie frisch. Und weil trotzdem was Süßes nicht fehlen darf: Köstliche Mini-Tarte-Tatins – auf dem Kopf gebackene karamellierte Apfeltörtchen.

*Kurzfristige Programmänderungen sind möglich.*