

**Arbeitsprobe**

**TV-Tipps**

**Thema Kochen und Backen**

**Zeitraum Januar**



Redaktionsbüro  
RADIO + FERNSEHEN

**Dienstag, 2. Januar**

WDR Fernsehen, 10.55 Uhr

**Printe, Pflaume, Pumpernickel**

Eine Kuchenreise durchs Münsterland

Wie backt man aus Brot und Bier eine Torte, die der edelsten Konditorei alle Ehre machen würde? Wie bringt man die Fröhlichkeit einer dänischen Kinderbuchfigur als Kuchen auf die Kaffeetafel? Und wie baut man ein Haus aus Printen? Fragen Sie einfach die Menschen im Münsterland - die wissen, wie man richtig lecker backt. Lassen Sie sich verführen von einer cremigen Pflaumen-Joghurt-Torte aus Oelde-Stromberg und von einer unvergleichlichen Schoko-Tarte aus Münster-Gelmer. Wir machen Ihnen Appetit und nehmen Sie mit auf eine Reise zu ganz besonderen Menschen aus dem Münsterland.

**Mittwoch, 3. Januar**

WDR Fernsehen, 10.55 Uhr

**Kaffee, Nougat und ne Prise Zimt**

Eine Kuchenreise durchs Münsterland

Auf was für einen Kuchen fährt Skateboard-Pionier Titus Dittmann ab? Welche luftig-leichten Torten backen eigentlich Ballon-Fans? Und was für Rezepte bringt wohl ein Bäcker auf der Walz mit? Fragen Sie einfach die Menschen im Münsterland - die wissen, wie man richtig lecker backt. Lassen Sie sich verführen von duftenden Gewürzen, zarter Schokolade und alten Familienrezepten. Wir machen Ihnen Appetit und nehmen Sie mit auf eine Reise zu ganz besonderen Menschen aus dem Münsterland.

**Mittwoch, 3. Januar**

NDR Fernsehen, 18.15 Uhr

**Die Nordreportage: Knaller, Klee und Krapfen**

Feuerwerk, Glücksklee oder Krapfen gehören für viele Menschen untrennbar zum Jahreswechsel dazu. Für einige Betriebe bedeutet das: Arbeit ohne Ende. Sie schufteten für Silvester, es ist für sie die stressigste Zeit des Jahres. "Die Nordreportage" begleitet drei Betriebe durch die stressigste Zeit des Jahres. Während sich die meisten Menschen im Norden auf das Jahresende freut, schufteten Feuerwerker, Bäcker und Gärtner für Silvester.

Bei Bäcker Hünerberg in Barsinghausen müssen in einer einzigen Nacht 11.000 Krapfen gebacken werden. Für die Bäckerei ist die Nacht vor Silvester die stressigste Nacht im Jahr, denn Krapfen schmecken den Norddeutschen vor allem zum Jahresende besonders gut.

## **Donnerstag, 4. Januar**

WDR Fernsehen, 10.55 Uhr

### **Mandeln, Mohn und Marzipan – eine winterliche Kuchenreise durchs Münsterland**

Backzeit ist im Münsterland ja eigentlich immer, aber gerade in den Wintermonaten genießen wir ihn doch alle ganz besonders - diesen Duft von frisch Gebackenem. Es wird festlich mit einer üppigen Mohn-Marzipan-Torte aus Ahaus, deftig mit einem Salzekuchen aus Münster und exotisch mit süßen Beignets aus Burgsteinfurt nach original Kameruner Rezept. Es duftet nach Apfel und gebrannten Mandeln bei unserer Kuchenreise. Und wer es weniger süß mag, den begeistert bestimmt ein Brot mit Roter Bete. Begleiten Sie uns und entdecken Sie neue Rezepte und Geschichten von Menschen aus dem Münsterland.

## **Samstag, 13. Januar**

WDR Fernsehen, 17.15 Uhr

Schmeckt. Immer.

Das perfekte Frühstück - Toasties, Aufstriche und Eierspeisen

Ob süß oder herzhaft - Szeneköchin Zora Klipp und Konditormeisterin Theresa Knipschild bringen Abwechslung auf den Frühstückstisch. Zudem sind die Rezepte schnell gemacht oder gut vorzubereiten, beispielsweise für den Wochenend-Brunch mit Freunden oder der Familie. Knusprige und frische Backwaren dürfen bei der ersten Mahlzeit des Tages natürlich nicht fehlen. Mit Therasas Toasties-Rezept erspart man sich den Gang zum Bäcker, zudem sind sie perfekt für Langschläfer. Sie können am Vortag bereits vorbereitet werden und brauchen am Tisch nur noch im Toaster, Ofen oder Pfanne kurz aufgebacken werden. Der Clou: Die kleinen knusprigen Aufbackbrötchen werden mit Sojamilch und Margarine zubereitet und eignen sich deshalb auch für Menschen, die vegane Kost bevorzugen.

Leckere Aufstriche gehören ebenfalls zu den Klassikern auf dem Frühstückstisch. Von der süßen Fraktion ist die Creme aus gebrannten Mandeln. Dafür werden nur wenig Zutaten gebraucht, außerdem ist die Creme in nur kurzer Zeit zubereitet. Für die Liebhaber herzhafter Speisen gibt es eine Lachs-Frischkäse-Creme und Tofu-Paprika-Aufstrich. Beides steht ebenfalls im Handumdrehen auf dem Tisch. Eine leckere und gesündere Alternative zum Wurstaufschnitt ist Zoras Hähnchenbrust. Sie wird mit Senf Honig und Kräutern eingerieben und im Ofen saftig gegart. Auch hier empfiehlt sich eine Zubereitung am Vortag, da sie gut durchgezogen am besten schmeckt.

Was wäre ein Frühstück ohne Eierspeisen? Zora und Theresa empfehlen ein Rührei mit Cheddar. Dafür wird der cremige und aromatische Käse kurz vor dem Servieren unter die Eiermasse gehoben. Einfach und aufgrund der besonderen Cheddar-Würze umwerfend lecker. Getoppt wird die Eierspeise mit Kresse, Radieschen und gebratenen Pilzen.

Für Müsli- und Cerealien-Fans gibt es ebenfalls ein Rezept für die Frühstückstafel:

Zimtkissen. Die selbstgemachten knusprigen Plätzchen werden aus Dinkelvollkornmehl hergestellt und kommen im Gegensatz zu Industrieprodukten ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und viel Zucker aus. Am besten schmecken sie mit frischer Milch. Und ein Tipp für Frühstücksmuffel: Alle Rezepte eignen sich selbstverständlich auch für den Mittagstisch oder zum Abendbrot.

## **Sonntag, 14. Januar**

ZDF, 18.00 Uhr

ZDF.reportage

Usedom im Winter

Auszeit auf der Insel

Schnee auf der Seebrücke Ahlbeck, Eis auf dem Achterwasser – im Winter zeigt die Sonneninsel Usedom ihre raue und faszinierende Seite.

Viele Hotels haben geschlossen. Statt Touristenmassen finden nur wenige Urlauber den Weg an die verschneiten Strände. Doch genau diese Einsamkeit lieben manche Gäste, auch die Einheimischen können ihre Insel mal ganz anders erleben.

Bäckermeister Thomas Wucke aus Ahlbeck empfindet den Winter auf der Insel als reinste Erholung. Zwar macht er in seiner Backstube, wie jede Nacht, schon um 2.00 Uhr das Licht an – dafür läuft jetzt alles entspannt. 1000 statt 5000 Brötchen backen er und seine Gesellen in dieser Nacht.

Zu den Stammkunden gehören nicht nur die Gäste im kleinen Bäckerladen, sondern auch eine Rehaklinik und mehrere Hotels, die er jeden Morgen beliefert. Manche Hotels, die sich auf das schwierige Wintergeschäft einlassen, haben auch zu dieser Jahreszeit volles Haus.

### **Montag, 22. Januar**

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

#### **KOCHS ANDERS: ALI, DIE FOODBLOGGERIN UND PERLUHN MIT KESCHTE**

Ali Güngörmüs, Sternekoch aus München, ist auf seiner Genussreise im Südwesten im Herzen der Pfalz. Eingeladen hat ihn Eva Wagner aus Kaiserslautern. Die junge Bankbetriebswirtin ist stolz auf ihre Heimat und liebt die regionalen Produkte. Sie gibt ihren Gerichten gern einen modernen und gesunden Touch. Mit ihren Kochkünsten hat sie bereits mehrere Kochwettbewerbe gewonnen und betreibt einen Kochblog auf Instagram. Für Ali bereitet Eva eine mit Kastanien gefüllte Perlhuhnbrust sowie Kürbispüree und frittierte Kartoffelschalen zu.

*Kurzfristige Programmänderungen sind möglich.*