

Panettone und Prosecco



Für unser Weihnachtsmenü besorgte sich Sternekoch Benjamin Breitenbach (auf dem Bild links mit Andreas Walter von green tomato) im breuningerLAND Sindelfingen auch viel frisches Obst und Gemüse. Schnell war der Einkaufskorb mit saftigen Äpfeln, schmackhaften Orangen, einem Kopf Rotkohl, knackfrischem Feldsalat und vielem mehr gefüllt.

■ Weihnachtsmenü von Sternekoch Benjamin Breitenbach

Schwäbisch-regionale Küche mit Pfiff

Wenn man ein Kind bekommt, verändern sich oft auch die Prioritäten im Leben. Diese wunderbare Erfahrung durfte auch Benjamin Breitenbach machen.

Über 10 Jahre harte Arbeit hatte der gelernte Koch und Küchenmeister in den Aufbau seines eigenen Restaurants in Stuttgart-Heslach gesteckt. Eine Mühe, die sich durchaus gelohnt hat, wie nicht zuletzt der begehrte Michelin-Stern beweist, der dem »Breitenbach« 2005 verliehen worden war.

Doch im Dezember letzten Jahres kam der kleine Leonard auf die Welt. Verständlich, dass man da nicht mehr unbedingt 16 bis 17 Stunden am Tag arbeiten, sondern auch etwas von seiner Familie haben möchte.

den Rücken gekehrt. Bereits im Januar hatte Benjamin Breitenbach das alteingesessene Restaurant Knoten in Sindelfingen zu neuem Leben erweckt. Dabei hatte er ursprünglich gar nicht geplant, das Restaurant zu übernehmen. Er war zunächst als Berater hinzugezogen worden, sah sich das Objekt an und verliebte sich sofort darin: »Die Küche ist super und der Biergarten ist herrlich«. Hier sah er denn auch die perfekte Möglichkeit, seine beiden Leidenschaften – Kochen und Familie – miteinander zu verbinden. Mit einem jungen, motivierten Team setzt Benjamin Breitenbach in Sindelfingen ganz bewusst nicht auf eine extravagante Sterneküche, sondern will regional und

Nachkochen und gewinnen!

Für unser Weihnachtsmenü präsentiert Benjamin Breitenbach edle Hirschrücken-Medaillons unter einer Steinpilzkruste, zum Entrée einen Freiland-Acker Salat mit Croutons und Tiroler Speck-Vinaigrette sowie als Dessert ein Walnuss-Parfait mit Orangensalat. Die Rezepte finden Sie auf der nebenstehenden Seite. Beim Zusammenstellen der Zutaten sind Ihnen die Frischeanbieter im breuningerLAND Sindelfingen natürlich gerne behilflich.

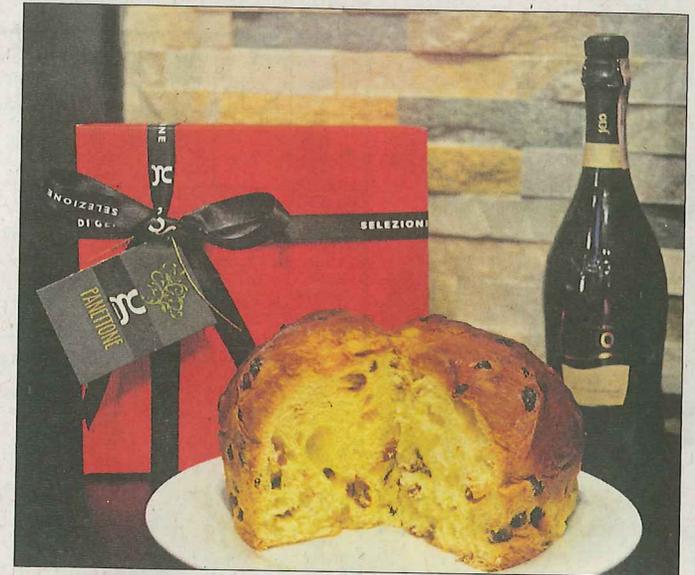
Und wer auf den Geschmack gekommen ist und ein Drei-Gänge-Menü für zwei Personen im Restaurant Knoten genießen möchte, sollte uns schnell eine

Das breuningerLAND Sindelfingen präsentiert sich in diesen Tagen immer weihnachtlicher. Und auch die einzelnen Fachgeschäfte schmücken sich passend zur Jahreszeit.

Bei Di Gennaro kann man den Weihnachtsschmuck sogar essen! Hier hängen von der Decke die typisch roten Schachteln mit dem original italienischen Weihnachtskuchen Panettone – die berühmte Mailänder Kuchenspezialität in Form einer kleinen Kuppel aus goldenem Teig mit kandierten Früchten. In Scheiben geschnitten gehört er bei den Italienern zu jedem Weihnachtsschmaus dazu.

Woher der Name »Panettone« ursprünglich stammt, darum ranken sich viele Legenden. Eine davon lautet: Ein Mailänder Bäckerlehrling namens Antonio erdachte für seine Angebetete einen ganz besonderen Kuchen. Dieser half ihm nicht nur dabei, das Herz der Geliebten zu erobern, sondern begeisterte auch die Mailänder Bürger. Das »Pane di Antonio«, das besondere Brot Antonios, wurde dabei mit der Zeit im Mailänder Dialekt zum »Panettone«.

Wie auch immer – auf jeden Fall eroberte der Panettone erst Mailand und danach Italien im



Panettone und Prosecco. Kein italienisches Weihnachtsfest, ohne, dass feierlich der Panettone angeschnitten und mit einem Glas Prosecco genossen wird.

Handumdrehen, heute wird er auf der ganzen Welt gegessen.

In seiner auffällig roten Schachtel ist der Panettone aus der »Selezione Di Gennaro« ein ganz besonderer Weihnachtskuchen – von italienischen Konditoren in Handarbeit nur aus natürlichen Zutaten gebacken, von Hand in den hochwertigen Karton gelegt und mit der charakteristischen Di Gennaro-Schleife versehen.

Den Panettone genießt der Italiener übrigens am liebsten bei einem Gläschen Prosecco: Auf den Weihnachtstisch kommt natürlich nur das Original aus dem Valdobbiadene in Venetien, zum Beispiel vom Winzer Bisol, der sich seit dem 15. Jahrhundert der Schaumweinproduktion verschrieben hat.

Panettone und Prosecco – Buon Natale in Italien, frohe Weihnachten mit Di Gennaro!

■ Geschenkeideen aus der Alten Brennerei im breuningerLAND Sindelfingen

Die Zeit der Geschenke

Mit kleinen Gaben und Geschenken in der Weihnachtszeit erfreuen wir jedes Jahr unsere Familie und Freunde. Weihnachten ist die Zeit der Geschenke und die Zeit, an andere zu denken. Die Aufmerksamkeiten sollen deutlich machen, dass keiner vergessen ist, Freude soll verbreitet werden und die ver-

dunkle Jahreszeit leichter überwinden zu können, lassen uns Gaben verschenken, die unseren

Lieben »gut tun«. In der Alten Brennerei im breuningerLAND Sindelfingen finden Sie eine große Auswahl an Geschenken: Individuell zusammengestellte Geschenkeideen sind ebenso zu erwerben wie kleinere und größere liebevoll gestaltete Weihnachtspäckchen mit wert-

