



LEBENS*ART*  
.....  
GUT BASTHORST

Herbstmarkt - Leben auf dem Lande

präsentiert



*Steffis*

**MARMELADEN**



**WETTBEWERB**

**Die offizielle Broschüre**



## Vorwort



**Liebe Marmeladencommunity,  
liebe Einkochbegeisterte,**

es ist uns eine große Freude, Sie zum 4. Marmeladenwettbewerb von und mit Steffi Burmeister willkommen zu heißen!

Im Rahmen unseres LebensArt Herbstmarktes auf Gut Basthorst widmen wir uns auch in diesem Jahr dem wunderbaren Thema des Einkochens. Der Herbst bringt nicht nur leuchtende Farben in die Natur, sondern auch eine reiche Ernte, die das Resultat von Hingabe und Leidenschaft in den Monaten zuvor ist – dies hat er mit unserer Veranstaltung natürlich gemein.

In Zusammenarbeit mit der talentierten Einkochexpertin und YouTuberin Stefanie Burmeister von „Steffi kocht ein“ laden wir Sie ein, Ihre besten Marmeladenschöpfungen mit uns zu teilen. Wir sind gespannt auf eine Vielfalt an innovativen Rezepten, die oft mit schönen Erinnerungen und Familientraditionen verbunden sind. Jede eingereichte Marmelade erzählt ihre eigene Geschichte und zeigt das handwerkliche Geschick und die Kreativität ihrer Hersteller.

Allen Teilnehmern wünschen wir viel Spaß beim Einkochen und viel Erfolg bei der Veranstaltung.

Lassen Sie uns gemeinsam einen inspirierenden Tag erleben!

Herzlichst,  
Ihr Martin Schmidt,  
Geschäftsführer HOME & GARDEN EVENT GmbH

.....



Steffi  
kocht ein

TIPPS & TRICKS ZUM HALTBARMACHEN



*Hallo und herzlich willkommen!*

Ich bin Steffi und eine leidenschaftliche Einkocherin. Seit über 20 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit dem Haltbarmachen von Lebensmitteln und habe meine Leidenschaft zur Profession gemacht.

Auf meinem YouTube Kanal 'Steffi kocht ein' gebe ich mein gesammeltes Wissen an Euch weiter. Ihr findet hier jede Menge einfache oder auch raffinierte Rezepte als Anregung zum Selbermachen und viele hilfreiche Tipps und Tricks rund ums Einkochen.

Mir geht es vor allem darum, dass Du Spaß beim Haltbarmachen hast, Dich sicher fühlen kannst und inspiriert wirst, neue Sachen auszuprobieren. Ich wünsche Dir viel Spaß beim Stöbern und Nachkochen.

Viele liebe Grüße  
Eure Steffi

### EINKOCHEN AUF ALLEN KANÄLEN

Wer uns auf Instagram, Facebook und YouTube folgt, findet hier regelmäßig interessante News, Rezepte, Tipps und Tricks.

Bei [glaeserundflaschen.de](http://glaeserundflaschen.de) unter 'Steffi kocht ein' inspirieren Euch Videos, Produktvorstellungen, Rezepte und vieles mehr.



## Mein Lieblingsrezept für Dich



Quittengelee wird aus dem Saft der Quitten zubereitet. Hier zeige ich Dir eine ganz einfache Methode.

#### Zutaten:

- etwa 2 kg frische Quitten
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Saft von 2 Zitronen
- nach Wunsch 2 EL Rum

#### Zubereitung:

Säubere die Quitten, reibe den Flaum ab, zerteile sie und entferne die Ansätze von Blüten und Stängeln. Füll die Quittenstücke in einen Topf, bedecke sie mit Wasser inklusive des Zitronensafts und lass das Ganze 40 Minuten köcheln. Für die Saftgewinnung stell ein Sieb mit einem Passiertuch auf einen Topf, füll die Früchte hinein und lass den Saft in den Topf ablaufen. Koche den Saft (ca. 750 ml) dann mit dem Gelierzucker laut Packungsanweisung. Am Ende der Kochzeit nach Belieben etwas Rum zufügen. Nach einer gelungenen Gelierprobe schöpfe den Schaum ab, füll den heißen Saft zügig in saubere Gläser und verschließe sie.

#### Tipp:

Die übriggebliebenen Früchte muss man nicht wegschmeißen, sondern kann sie z. B. zu Quittenmus, Quittenmarmelade oder Quittenbrot weiterverarbeiten. Dafür wird das Fruchtfleisch durch ein nicht zu feinmaschiges Sieb gestrichen, um die Steinchen aus dem Kerngehäuse aufzufangen.

Hier geht's zum  
YouTube-Video:



Gläser & Flaschen GmbH  
Bremer Ring 11  
14641 Wustermark  
[service@glaeserundflaschen.de](mailto:service@glaeserundflaschen.de)

# Steffis Marmeladenwettbewerb winkt mit tollen Preisen!

Den ersten drei Gewinnern von Steffis Marmeladenwettbewerb winken tolle Preise – für noch mehr Freude in der Küche.

## 1. Das Einkochautomat Master-Set von Weck

Dieses praktische Set enthält alles, was Sie zum Einkochen brauchen, inklusive einem robusten Einkochautomaten und passendem Zubehör für eine einfache Konservierung von Lebensmitteln.

## 2. Ein Dörrautomat von Rommelsbacher

Der Rommelsbacher Dörrautomat trocknet Obst, Gemüse und Kräuter schonend, um Vitamine zu erhalten – ideal für Ihre gesunden Snacks mit einer langen Haltbarkeit.

## 3. Fa. Karl Weis Set „Flotte Lotte“ & „Fleißiges Lieschen“

Dieses Edelstahl-Set kombiniert klassische Küchengeräte, ideal zum Passieren und Einkochen von Obst und Gemüse – perfekt für Ihre kreativen Konservierungsprojekte.



# Gut Basthorst

## Ein 800 Jahre altes Kulturdenkmal

Auf Gut Basthorst ist kein Tag wie der andere. Hier kann man, nur 35 Kilometer von der Hansestadt Hamburg entfernt, die Hektik der Stadt hinter sich lassen und ein Fleckchen voller Idylle finden.

### Zu entdecken gibt es hier reichlich für die ganze Familie:

Ob feine, regionale Speisen und Getränke im gutseigenen Restaurant zum Pferdestall, entspanntes Nächtigen im individuell eingerichteten Hotel oder in den Ferienwohnungen auf dem Gut, Hochzeiten, Firmenfeiern, Tagungen, Special Events wie Musik im Rosengarten oder Theme-Dinners, Messen wie den Frühjahrs-, Herbst- und Weihnachtsmarkt, Kon-

zerte und Märkte – das ganze Jahr über gibt es hier viel zu erleben. Dabei bestehen die traditionelle Land- und Forstwirtschaft und die moderne Führung des Gutes in klangvoller Harmonie.

Außerdem ist das Gut mit seinen über dreißig Gebäuden inzwischen auch Heimat für mehrere Unternehmen geworden. So findet man hier neben verschiedenen Hofläden auch eine Brennerei, eine Büchsenmacherei, einen Antiquitätenhändler, ein schwedisches Whiskey-Fasslager und eine Restaurationswerkstatt. Natürlich wird all das, was hier in liebevoller und qualitativ hochwertiger Arbeit hergestellt wird, vor Ort auch verkauft.



GUT BASTHORST

## KEIN TAG WIE DER ANDERE.

HOCHZEITEN, TAGUNGEN, INCENTIVE UND FEIERN –  
GEMEINSAM SCHAFFEN WIR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE.

Nur ca. 30 km von Hamburg und Lübeck entfernt.

Hotel & Restaurant Gut Basthorst | Auf dem Gut 3, 21493 Basthorst | event@gut-basthorst.de | 04159-82 52 0



glaeserundflaschen.de



## Der etwas andere Fachhandel für Einmachgläser und -flaschen sowie Zubehör.

Seit über 20 Jahren sind wir der Fachhandel für alles, was man zum Einkochen und Haltbarmachen braucht - inklusive Tipps und Hilfestellungen bei allen Fragen.

Wer gerne einkocht, ist bei uns goldrichtig. Denn hier dreht sich alles ums genussvolle Selbermachen.

### Ihr findet bei uns:

- Gläser und Flaschen in allen Größen und Formen
- entsprechendes Zubehör wie Verschlüsse in vielen Varianten
- praktische Küchenhelfer
- jede Menge Dekorationsmaterial
- qualifizierten, freundlichen Kundenservice

Für jedes Einkochvorhaben findet Ihr bei uns das passende Equipment - sowohl als privater als auch gewerblicher Kunde.

Taucht ein in die wunderbare Welt von



### Gläser & Flaschen

Wir freuen uns auf Euch!  
glaeserundflaschen.de



### Gewerblicher Kunde?

Wir haben attraktive Großhandelskonditionen.  
gh.glaeserundflaschen.de

## EINKOCHEN AUF ALLEN KANÄLEN

Wer uns auf Instagram, Facebook und YouTube folgt, findet hier regelmäßig interessante News, Rezepte, Tipps und Tricks.

Bei glaeserundflaschen.de unter 'Steffi kocht ein' inspirieren Euch Videos, Produktvorstellungen, Rezepte und vieles mehr.



Steffi  
kocht ein  
YouTube

TIPPS UND TRICKS ZUM HALTBARMACHEN



glaeserundflaschen.de



Gläser & Flaschen GmbH

Bremer Ring 11

14641 Wustermark

service@glaeserundflaschen.de

# Gut Basthorst

Programm vom 03.09. bis 06.09.

## DONNERSTAG | 03.09.

10:30 Uhr | **Steffi Burmeister** | Mitmach-Aktion „Marmelade kalt rühren“

11:30 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

12:15 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

13:15 Uhr | **Steffi Burmeister** | Mitmach-Aktion „Marmelade kalt rühren“

14:00 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

14:45 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

15:15 Uhr | **Plietsch Gut GmbH**  
Beratung und Live-Cooking Waldmeistergelee

16:00 Uhr | **Schnaps-Manufaktur Rübke**  
Wissenwertes über die Herstellung von Destillaten

16:45 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich



11:30 Uhr - 16:30 Uhr | **Kinderprogramm** | herbstliche Bastelaktionen

## FREITAG | 04.09.

10:30 Uhr | **Steffi Burmeister** | Mitmach-Aktion „Marmelade kalt rühren“

11:30 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

12:15 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

13:15 Uhr | **Steffi Burmeister** | Mitmach-Aktion „Marmelade kalt rühren“

14:00 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

14:45 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

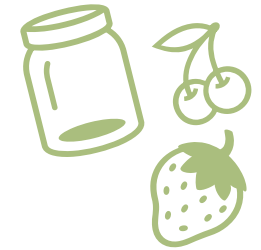
15:15 Uhr | **Schnaps-Manufaktur Rübke**  
Wissenwertes über die Herstellung von Destillaten

16:00 Uhr | **Koopmanns Foffteihn**  
Beratung und Live-Cooking Glühweingelee

16:45 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich



11:30 Uhr - 16:30 Uhr | **Kinderprogramm** | Kinder kochen ihre eigene Marmelade



## SAMSTAG | 05.09.

10:30 Uhr | **Steffi, Gesa, Ljuba und Sascha**  
Meet & Greet und Besucherfragestunde

11:45 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

12:30 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

13:00 Uhr | **Steffi, Gesa, Ljuba und Sascha**  
Meet & Greet und Besucherfragestunde

14:30 Uhr | **MARGE Feine Creationen**  
Beratung und Live-Cooking Bratapfelfruchtaufstrich

15:00 Uhr | **Mühlhäuser GmbH** | Quiz

15:30 Uhr | **Plietsch Gut GmbH** | Beratung und Live-Cooking Schlehengelee

16:15 Uhr | **Koopmanns Foffteihn** | Beratung und Live-Cooking Glühweingelee



11:30 Uhr - 16:30 Uhr | **Kinderprogramm** | herbstliche Bastelaktionen

## SONNTAG | 05.09.



10:00 Uhr - 16:00 Uhr | **4. Marmeladenwettbewerb** und weitere Bühnenaktionen



11:30 Uhr - 16:30 Uhr | **Kinderprogramm** | herbstliche Bastelaktionen

11:30 Uhr - 16:30 Uhr | **Kinderprogramm** | Kinder kochen ihre eigene Marmelade





## Einpflanzen, Ernten, Einkochen Gesa zeigt, wie es geht!

Willkommen in unserer grünen Oase! Tauche ein in die faszinierende Welt des Gartens und lerne alles über das Anbauen deiner eigenen frischen Zutaten. Erfahre außerdem, wie du deine Ernte in leckere, selbstgemachte Köstlichkeiten konservieren und das ganze Jahr über genießen kannst. Schließe dich unserer wachsenden Community an und teile deine eigenen Erfahrungen und Tipps mit uns. Willkommen auf unserem YouTube-Kanal für Gartenliebhaber und Einkoch-Enthusiasten!

Aufgewachsen in der Gastronomie habe ich schon früh die Schönheit und Vielfalt der Natur entdeckt, sei es in Form von frischen Zutaten auf dem Teller oder in meinem eigenen Garten. Dabei sind mir natürliche Anbaumethoden und Nachhaltigkeit besonders wichtig. Einkochen ist eine weitere Leidenschaft von mir. Es ermöglicht mir, die Fülle meines Gartens das ganze Jahr über zu genießen und die Aromen einzufangen.



Aber ich bin nicht alleine:  
Ich habe ein tolles Team an meiner Seite, das mich unterstützt und mit mir gemeinsam diese Reise unternimmt.

Da ist zum einen mein Ehemann Matthias, der mir im Garten und im Haus zur Hand geht.

Außerdem haben wir meine Nichte Marie bei uns, sie bringt frischen Wind und neue Ideen in unser Team ein.

Natürlich darf auch Simon nicht fehlen, er ist unser Mann für Kamera und das Technische drumherum.

Wir ergänzen uns perfekt und können unsere Ideen und Erfahrungen zusammenbringen, um euch unterhaltsame und informative Videos zu präsentieren.



Hier findest du Gesa und ihr Team online:

 @NaturlichSelbstgemacht

 Natürlich Selbstgemacht





## Kalinkas Küche

### Mit Leidenschaft zum Kochen!

Ich heiße Ljuba und hier ist meine Geschichte. Einen YouTube-Kanal zu eröffnen, war die Idee meines Sohnes. Eines Tages kam er zu mir und sagte: „Mama, warum machst du keinen Kochkanal bei YouTube?“ Damals wusste ich nicht einmal, was YouTube ist. Zunächst war es gedacht, die Familien-Lieblingsrezepte für Familie, Freunde und Arbeitskollegen aufzubewahren. Doch plötzlich interessierten sich fremde Menschen für meine Videos, abonnierten meinen Kanal und hinterließen tolle Kommentare. Ich wurde in eine andere Welt voller Emotionen

und Freude getaucht. Ich habe Menschen kennengelernt, die die gleiche Vorliebe und Leidenschaft zum Kochen und Backen haben. Einige haben mir ihre schweren Schicksalsschläge anvertraut, was mich zu Tränen berührt hat. So ist aus dem Familienblog eine große Community entstanden.

Kochen und Backen waren schon immer meine große Leidenschaften. Es ist für mich nicht nur ein Weg, leckere Gerichte zu zaubern, sondern auch eine Möglichkeit, meine Kultur und Traditionen zu teilen. Mein

Ziel ist es, einfache, aber köstliche Rezepte zu präsentieren, die jeder nachmachen kann, unabhängig von den eigenen Kochfähigkeiten. Ich möchte zeigen, dass Kochen kein Hexenwerk ist – im Gegenteil: Es kann Spaß machen und entspannend sein. Dabei lege ich großen Wert darauf, dass meine Rezepte auch für Anfänger leicht nachzuvollziehen sind. Ich zeige Schritt für Schritt, wie man mit einfachen Mitteln großartige Gerichte zaubert.




Neben meiner Leidenschaft für das Kochen betreibe ich auch einen Schrebergarten, in dem ich mein eigenes Gemüse und Obst anbaue. Auf „Kalinkas Küche“ teile ich nicht nur leckere Rezepte, sondern auch mein Wissen darüber, wie man auf traditionelle Art von früher einkocht, einlegt, fermentiert und trocknet. Eine besondere Vorliebe habe ich auch für Kräuter. Dieses alte Wissen über die Kraft der Natur möchte ich gerne an meine Zuschauer weitergeben, denn es liegt mir am Herzen, diese wertvollen Traditionen zu bewahren und für die heutige Zeit zugänglich zu machen.

Und was wäre „Kalinkas Küche“ ohne ihre Unterstützer? Mein Mann schneidet die Videos, mein Sohn unterstützt mich mit Rat und Tat,

wenn es um Computer geht. Meine ganze Familie und meine Freunde geben mir den Mut, weiterzumachen. Ich wünsche mir, dass „Kalinkas Küche“ nicht nur ein Kochkanal ist, sondern ein Ort, an dem sich Menschen rund um die Themen Kochen, Backen und Garten austauschen können.



**Kalinkas Küche**  
[www.kalinkas-kueche.de](http://www.kalinkas-kueche.de)

 @KalinkasKueche  
 KalinkasKueche  
 kalinkas\_kueche





# Über 700 Videos bei **Youtube**

Über 230.000 Abonnenten

Gemüseanbau

Kräuter

Obstanbau

Haltbar machen

Ich möchte dir mit meinen Videos helfen, mehr Ernte aus deinem Garten oder Balkon herauszuholen und das 12 Monate im Jahr!

**Und was kostet das?**

**Nichts!**

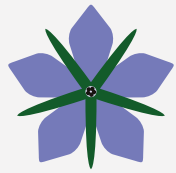
Besuche mich auf [Youtube.com/Selfbio](https://www.youtube.com/Selfbio) und profitiere von über 700 Gartenvideos. Den Kanal zu abonnieren ist natürlich auch kostenlos.



[Youtube.com/selfbio](https://www.youtube.com/selfbio)



selfBio



# BORAGO



Wir bringen Hochwertiges, Nachhaltiges, Samenfestes, Professionelles, Schönes  
in Gemüsegarten, Naturgarten, Balkon, Terrasse, Wohnung, Haus, Küche ...  
in dein Leben!



## Saatgut

Über 800 samenfeste Sorten Bio-Saatgut  
Gemüse, Kräuter, Blumen, Wildpflanzen

## Anzucht

Hochwertige Anzuchtplatten aus dem Profibereich, torffreie  
Erden, Zimmergewächshäuser, uvm.

## Pflanzennahrung

Organische Dünger und Pflanzenstärkung

## Werkzeuge

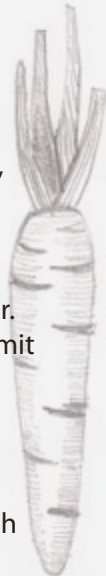
Vom geschmiedeten Handgerät bis zur Doppelgrabegabel,  
Profischeren, uvm.

## Küche und Einmachen

Wir kochen gerne und machen unsere Lebensmittel haltbar.  
Aus diesem Grund wissen wir, was gebraucht wird und womit  
es sich gut arbeiten lässt.

## Haus und Leben

Nachhaltige Waren für deinen Haushalt.  
Viele Geschenkideen für Freunde, Familie und natürlich dich  
selbst.



Onlineshop für Gartenbedarf

[www.borago.de](http://www.borago.de)

# Marmelade, Konfitüre oder Gelee?

Im täglichen Sprachgebrauch heißen fast alle Brotaufstriche aus Früchten Marmelade. Aber laut Definition muss eine Marmelade aus Zitrusfrüchten bestehen. Nur dann ist der Begriff korrekt. Alle anderen Brotaufstriche aus Früchten nennt man Konfitüre, wenn sie aus ganzen Früchten bzw. Fruchtmarm bestehen. Ist die Grundlage ein Fruchtsaft oder eine Flüssigkeit, nennt man den Aufstrich Gelee.



## Karotten-Orangen Aufstrich mit Ingwer



### Zutaten

600 g Karotten  
(küchenfertig vorbereitet)  
400 ml Orangensaft  
Gelierzucker 2:1  
Ingwer

- 1 Die geschälten Karotten in grobe Stücke schneiden und in wenig Wasser in knapp 10 Minuten garkochen.
- 2 Die Karotten ohne das Kochwasser pürieren und mit dem Orangensaft und dem Gelierzucker vermischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und nach Packungsanweisung mindestens drei Minuten sprudelnd kochen.
- 3 Den geschälten, fein geriebenen Ingwer zum Ende der Kochzeit zufügen. Je nach Geschmack die Menge variieren, der Ingwer verleiht dem Gemüse-Fruchtaufstrich Schärfe.
- 4 In die vorbereiteten Gläser abfüllen und zum abkühlen für fünf Minuten auf den Kopf stellen.

**Tipp:** Extra fix geht es im Thermomix. Hierfür die Karotten auf Stufe 6 in 30 Sekunden grob zerkleinern. Danach den Gelierzucker und den Orangensaft zufügen und alles bei 100 Grad für 15 Minuten auf Stufe 1 kochen. Nach der Gelierprobe den Ingwer zufügen und nochmals fein pürieren und heiß in Gläser füllen.



## Weißwein Gelee mit Rosmarin



### Zutaten

750 ml Weißwein  
1 bis 2 Stängel Rosmarin  
Gelierzucker 2:1  
Gelier-Fix

- 1 Den Weißwein mit dem Gelierzucker und dem Gelier-Fix nach Packungsanweisung kochen.
- 2 Die frischen Rosmarin-Zweige in kleine Stücke (ca. 4 cm) schneiden. Das geht mit einer Gartenschere besonders gut! In jedes Glas einen kleinen Zweig Rosmarin geben und das heiße Gelee in sterilisierte Gläser füllen. Die Gläser für fünf Minuten auf den Kopf stellen.

Das Weißwein-Gelee bekommt durch den Rosmarin eine herb-würzige Note und schmeckt auch zu Käse sehr gut!



## Zwetschgenkonfitüre mit Balsamico



### Zutaten

1 kg Zwetschgen  
(küchenfertig vorbereitet)  
Gelierzucker  
3 EL Limettensaft  
2 EL Balsamico Essig

- 1 Die Zwetschgen mit dem Gelierzucker vermischen und pürieren. Danach den Limettensaft zugeben.
- 2 Nach Anleitung kochen. In der letzten Minute den Balsamico Essig zufügen. Vor dem Abfüllen eine Gelierprobe machen.
- 3 Die Konfitüre in sterilisierte Gläser abfüllen und für fünf Minuten auf den Kopf stellen. Die Zwetschgenkonfitüre mit Balsamico schmeckt besonders gut geschmortem Fleisch und knusprigem Hühnchen.

**Tipp:** Extra fix geht es im Thermomix. Hierfür die Früchte mit dem Gelierzucker und dem Limettensaft in 10 Sekunden auf Stufe 4 pürieren. Danach bei 100 Grad für 15 Minuten auf Stufe 1 kochen.

Wir wünschen guten Appetit! © [www.sabine-hill-texte.de](http://www.sabine-hill-texte.de)



WIR STEHEN FÜR

**GLAS | LEBENSMITTEL | DEUTSCHE QUALITÄT**

UNSER VERSPRECHEN

**GENUSS, DER BLEIBT**

UNSERE WERTE

**ECHT | ZUVERLÄSSIG | EMPATHISCH**

Die Gurken aus dem Garten, der eigene Mirabellensaft oder ein Kuchen, der anderen ganz viel Freude bereitet – mit unseren WECK-Gläsern bewahren wir nicht nur Ernteschätze, sondern konservieren auch die Hauptzutat, die in jedem einzelnen Glas drinsteckt: ganz viel Liebe.

Dieses Gefühl begleitet uns in unserer Firmengeschichte nun

schon seit über 120 Jahren. Und dafür stehen wir auch in Zukunft. Wir nehmen Sie gerne an die Hand bei Fragen rund ums Glas oder das Einkochen, damit auch Sie von diesem schönen Gefühl getragen werden.

Gutes Gelingen!  
Ihr WECK-Team

**Jetzt bestellen**

**[www.shop-weck.de](http://www.shop-weck.de)**

Nutzen Sie den Rabattcode **GutBasthorst2024** und sichern Sie sich 10 % auf unsere Produkte!\*

\*Die Rabattaktion gilt ausschließlich in unserem WECK-Onlineshop und endet am 31.10.2024 um 23:59 Uhr.



**Spitzenqualität für das Einkochen – seit 125 Jahren**

WECK-GLÄSER



Frei von Kunststoffen, aus Recyclingglas



Platzsparend, stapel- und lagerbar



Absolut geruchs- und geschmacksneutral



Hitzebeständig: kann in den Ofen und die Mikrowelle



Unendlich oft wiederverwendbar, aber auch 100 % recyclebar



Einfache Reinigung im Geschirrspüler



Kältebeständig: darf in Kühlschrank und Gefriertruhe



Garantierte Lebensmittelsicherheit durch das patentierte Einweckverfahren



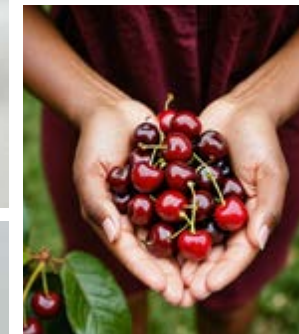
© Michael Kuhn

## MARGE FeineCreationen

### Feinkost Manufaktur aus Hamburg

Seit unserer Gründung im Jahr 2009 haben wir mit viel Erfahrung und Liebe zu den Rohstoffen einzigartige Produkte kreiert, die ihresgleichen suchen. Dabei achten wir sehr darauf, dass unsere Fruchtmarkesige und Fruchtaufstriche und alle weiteren Köstlichkeiten bei der Zubereitung ihren ursprünglichen Geschmack beibehalten. Wir sind der Überzeugung, dass Kirschaufstrich nach Kirschen schmecken sollte und nicht nach Zucker. Ein hoher Fruchtanteil ist für uns die Ausgangsbasis. Das Geheimnis unserer Geschmacks-Explosionen:

Beste Zutaten, sorgfältig verarbeitet. Wir verwenden weder Stabilisatoren, Geschmacksverstärker noch andere Zusätze, die in der modernen Lebensmittelindustrie so vielfältig eingesetzt werden. Bei uns finden Sie höchste Qualität, handgefertigt, mit Liebe zu den Früchten und Rohstoffen. Das macht unsere Produkte so schmackhaft, gesund und einmalig. Seit über einem Jahrzehnt setzen wir in unserer Manufaktur auf diese Prinzipien und freuen uns, Ihnen außergewöhnliche Genusserelebnisse bieten zu können.



#### MFC MARGE FeineCreationen

[www.feinecreationen.com](http://www.feinecreationen.com)

[mail@feinecreationen.de](mailto:mail@feinecreationen.de)



Manufakturverkauf:

Eppendorfer Weg 110, 20259 Hamburg

Mittwoch – Freitag von 12:00 bis 18:00 Uhr



## Plietsch & Gut GmbH

### Köstlichkeiten aus der Region

Einfallsreich und offen für neue Ideen – so verstehen wir uns bei Plietsch & Gut. Mit einer Prise Pfiffigkeit, eben einfach „plietsch“, möchten wir jeden überzeugen. Dass unsere Produkte und unser Service von hoher Qualität sind, versteht sich von selbst.

In einer Welt, die sich ständig verändert, bleibt die Liebe zur Natur und zu hochwertigen Lebensmitteln konstant. Unsere Philosophie spiegelt

sich in jedem Glas wider, das wir mit Sorgfalt und Leidenschaft füllen.

Wir legen großen Wert darauf, besondere Qualitätsprodukte anzubieten, die für unsere Kunden als etwas Schönes und Besonderes wahrgenommen werden. Regionalität ist uns besonders wichtig: Heimische Pflanzen und Früchte bilden das reichhaltige Fundament, auf das wir setzen möchten. So entstehen echte norddeutsche Spezialitäten.



Die Verarbeitung und Veredelung unserer Produkte erfolgt schonend und sorgfältig. Wir orientieren uns an bewährten Qualitätsrezepten und verzichten vollständig auf chemische Zusätze und Hilfsmittel. Der achtsame Umgang mit Rohstoffen und die sorgfältige Veredlung bis zum Endprodukt sind für uns von großer Bedeutung. Mit Stolz dürfen wir sagen, dass wir immer wieder große Anerkennung für unsere Produkte erhalten, darunter unser Waldmeistergelee und unser Schlehenlikör, die sich zu absoluten Verkaufsschlägern entwickelt haben.

Genießen Sie die Kreationen, die mit Liebe und Hingabe hergestellt werden und lassen Sie sich von den einzigartigen Geschmäckern unserer Region inspirieren.

Moin, Moin und bis bald,  
Ihr/Euer Plietsch-und-Gut-Team

**Plietsch & Gut GmbH**  
www.plietschundgut.de  
info@plietschundgut.de



Unsere Produkte finden Sie auf Märkten, online oder bei Handelspartnern. Falls Sie Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns gern per Email an.



Mit-  
machen und  
**tolle Preise  
gewinnen:**  
Blind Tasting  
und Glücks-  
rad!

FRUCHTIG LECKER SEIT 1908

# FRUIT UP YOUR BREAKFAST

Für viele Generationen ist MÜHLHÄUSER Inbegriff guten Frühstücks. Seit fast 120 Jahren veredelt das Traditionsunternehmen ausgewählte Früchte zu feinen Brotaufstrichen: dem berühmten MÜHLHÄUSER Thüringer Pflaumenmus, klassischen Konfitüren, Marmeladen und Gelees sowie zahlreichen innovativen Fruchtkreationen.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte von MÜHLHÄUSER im Thüringischen Mühlhausen. Bereits 1908 wurde hier das erste „Pflaumenmus Thüringer Art“ zubereitet. Heute steht MÜHLHÄUSER für eine authentische Markenwelt, die dank extra-großer Fruchtvielfalt für jeden Genießer eine persönliche Lieblingsorte bereithält.

Bei „Steffis 4. Marmeladenwettbewerb“ im Rahmen des LebensArt Herbstmarktes auf Gut Basthorst wird MÜHLHÄUSER mit einem eigenen Verkaufsstand und zahlreichen Aktionen vertreten sein, die Besucher zum Mitmachen und Verkosten einladen.

[www.muehlhaeuser-group.com](http://www.muehlhaeuser-group.com)





## Koopmanns-Foffteihn Mit Leidenschaft für Marmeladen

Die letzte gekaufte Marmelade habe ich als Teenager gegessen. Schon in meiner Studienzeit habe ich meine Marmelade selbst gemacht. Gekauftes war mir immer zu süß und der eigentliche Geschmack der Früchte kaum zu erkennen. Darum habe ich irgendwann meine Leidenschaft für guten Geschmack zur Profession gemacht: Viel Frucht, wenig Zucker, aber vor allen Dingen immer frisch. Das ist etwas, was kein Industriebetrieb leisten kann: Kleine Mengen kochen. Ich kann das und darum steht

auch auf jedem Etikett: In kleinen Chargen produziert.

Einige Früchte sind sogar meine eigenen: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen, Quitten. Auch Johannisbeeren, Stachelbeeren und Jostabeeren wachsen bei mir. Alle diese Früchte ernte ich, bzw. meine Familie, selbst. Vieles von den Äpfeln, Birnen und Quitten entsafte ich Zuhause, anderes bringe ich zu einer kleinen Mosterei ganz in der Nähe. Alles wird verarbeitet und eingefroren, damit ich immer frisch kochen

kann. Die Früchte wachsen alle in reinster Nordseeluft, abseits vom Autoverkehr. Sie sind so, wie die Natur sie mir schenkt, selbstverständlich unbehandelt. Diesen Herbst habe ich noch einmal eine ganze Menge Bäume und Sträucher pflanzen lassen, sodass ich bald über noch mehr eigene Produkte verfüge. Natürlich muss ich auch zukaufen, das tue ich auf dem Hamburger Großmarkt bei einem Bio Betrieb. Oft habe ich Glück und erhalte sogar Demeter Ware, aber Bio ist es immer. Vor allen Dingen für die Citrus Früchte ist das wichtig, denn ich brauche für den besonders aromatischen Geschmack die Schale und diese muss von unbehandelten Früchten kommen.

Mit jedem Glas Marmelade, das ich koche, möchte ich nicht nur einen Moment des Genusses schaffen, sondern auch die Verbundenheit zur Natur und zur Region betonen. Ich bin stolz darauf, dass meine Produkte eine Geschichte erzählen – die Geschichte von frischen Zutaten, saisonalem Kochen und der Liebe zur Handwerkskunst.

Ich lade Sie ein, die Vielfalt und den Geschmack meiner Marmeladen zu entdecken und Teil dieser Reise zu werden. Gemeinsam können wir die Freude an regionalen Spezialitäten feiern und ein Stück Heimat auf den Tisch bringen!







# Herzogtum Lauenburg Tipps

## Entdecke das Herzogtum Lauenburg!

Bereits seit vielen Jahren erkunde ich das schöne Herzogtum Lauenburg mit meiner Kamera. Hier geboren und aufgewachsen empfinde ich eine tiefe Verbundenheit mit diesem herrlichen Fleckchen Erde. Irgendwann hatte ich dann die Idee, einige meiner Bilder bei Instagram zu posten. Das war der Startschuss für das Instagram Profil

@herzogtumlaenburg.tipps. Dort zeige ich Bilder und Videos von den atemberaubendsten Orten und Sehenswürdigkeiten der Region. Egal ob es ums Wandern, Radfahren, Kultur oder Genuss geht - hier findet ihr eine Inspiration für den nächsten Ausflug. Das Herzogtum Lauenburg, im Südosten Schleswig-Holsteins gelegen,

zeichnet sich durch seine vielfältige Natur, spannende Geschichte und lebendige Kultur aus. So bezaubert es mit seinen malerischen Landschaften, den Wäldern, Seen, Flüssen, seinen schönen Städten und heimeligen Dörfern.

Auf dem Profil findet ihr Tipps und Anregungen für unvergessliche Wanderungen, Radtouren und Naturerlebnisse. Taucht ein in die reiche Geschichte des Herzogtums und erfreut euch an den vielen historischen Gebäuden mit ihrem teilweise mittelalterlichem Flair.

Das Herzogtum Lauenburg ist auch eine lebendige Kulturregion. Besucht Museen, Theater und kulturelle Veranstaltungen. Auf meinem Profil findest du meine ganz persönlichen Empfehlungen für aktive Erkundungen und Genussmomente in der Region.

Für weiterführende Informationen empfehle ich euch aber auf jeden Fall den Besuch der Tourismuseiten der Städte und des Kreises. Folgt gerne @herzogtumlaenburg.tipps auf Instagram für die (fast) tägliche Dosis Herzogtum Lauenburg.



**Herzogtum Lauenburg Tipps**  
Detlef Otte, Herrenstraße 30,  
23881 Breitenfelde  
info@laenburgisches.de

Herzogtum Lauenburg Tipps  
 herzogtumlaenburg.tipps



## Regizon.

### Mehr als ein Onlinemarktplatz. Eine Mission für den Norden.

Im Oktober 2021 wurde mit Regizon ein Onlinemarktplatz ins Leben gerufen, der weit mehr ist als nur eine E-Commerce-Plattform. Ge-gründet von Christina Sass und Udo Schmahlfeldt, verfolgt Regizon eine klare Mission: Kleinen Händlern und Herstellern aus dem Norden Deutschlands eine gemeinsame Plattform zu bieten, um ihre Marke-tingkräfte zu bündeln und ihre Pro-

dukte einem breiteren Publikum zu-gänglich zu machen.

#### **Einzigartige Produkte, die begeistern**

Regizon ist ein Paradies für Liebhaber des Nordens und seiner Produkte. Besonders gefragt sind außergewöhnliche Artikel wie Kaf-fee-kirschentee und Tannenspitzen-sirup. Ein weiteres Highlight sind die

beliebten Abo-Boxen, die alle drei Monate ein neues Themenpaket di-rekt nach Hause liefern.

#### **Nachhaltigkeit als Unternehmensphilosophie**

Regizon setzt auf Nachhaltigkeit in jeder Hinsicht. Alle Verpackungsmaterialien sind recycelbar und aus umweltfreundlichen Materialien ge-fertigt. Der Versand erfolgt über DHL Go Green.

Darüber hinaus unterstützen viele der Händler, die über Regizon ver-kaufen, eigene Nachhaltigkeitskam-pagnen, von Pfandsystemen bis hin zu Hilfsprojekten. Regizon selbst veranstaltet regelmäßig Versteige-rungen für den guten Zweck.

#### **Gemeinschaft und Kultur**

Die Unternehmenskultur bei Regi-zon ist geprägt von Zusammenhalt und persönlichem Engagement. Die Gründer kennen jeden ihrer Händler persönlich und sind eng mit den He-rausforderungen und Bedürfnissen ihrer Partner vertraut.

#### **Ein Blick in die Zukunft**

Pünktlich zur Weihnachtszeit wird Regizon seine beliebten Weihnachts-boxen wieder auf den Markt bringen – das perfekte Geschenk für alle, die den Norden lieben und regionale Händler unterstützen möchten.

#### **Mehr als nur ein Shop: Ein Erlebnis**

Mit einem eigenen, sehr erfolgrei-chen Podcast bietet Regizon eine weitere Ebene der Kundenbindung. Hier stellen sich die Händler persön-lich vor und geben Einblicke in ihre Arbeit und Produkte.

Regizon ist nicht nur ein Online-markt-platz; es ist eine Bewegung. Eine Bewegung, die dazu einlädt, die Schönheit, Vielfalt und Einzigartig-keit des Nordens zu entdecken und zu erleben. Sind Sie bereit für diese Reise?



regizon GbR  
www.regizon.shop | info@regizon.shop

Facebook Regizon Instagram regizon.shop  
TikTok www.regizon.shop





## Feingeisterei Gut Basthorst Regional & exklusiv.

Für ein Destillat, das den Charakter einer Landschaft mit der Kraft und der Reife ihrer Früchte in sich trägt, braucht es große Begeisterung für die eigene Profession und ein tiefes Verständnis von Zeit und Qualität. Kompromisslosigkeit in der Auswahl unserer Rohstoffe, bei der Verarbeitung und der Veredelung zum Destillat sind unsere Maxime. Wo immer möglich arbeiten wir regional. Wir verwenden keine Zusatzstoffe, keine zugesetzten Aromen, sondern ausschließlich reine Natur. Nur durch die Verarbeitung mit unseren eigenen Händen können wir garantieren, dass die Veredelung allerhöchsten Qualitätskriterien entspricht. So spiegeln alle unsere Spirituosen zu 100% unsere handwerkliche Arbeit wider. Ein wirklich gutes Destillat zu brennen, ist eine Kunst. Wir lieben und wir leben diese – und produzieren so seit über sieben Jahren auf Gut Basthorst unsere Spirituosen.



**FEINGEISTEREI**  
BRENNEREI AUF GUT BASTHORST



### Feingeisterei

[www.feingeisterei.de](http://www.feingeisterei.de)  
[post@feingeisterei.de](mailto:post@feingeisterei.de)



 Feingeisterei - Die Brennerei auf Gut Basthorst

## FARO Whisky Weil Whisky nicht gleich Whisky ist.

Es ist die Liebe zum Detail, zum Ganzen, zur Perfektion, die uns antreibt. Für uns reicht es nicht, einfach nur zu brennen, wir waren es leid, auf industrielle Rohstofflieferungen angewiesen zu sein und wir wollen selbst die Kontrolle über jeden Schritt der Herstellung haben. Weil wir das Besondere lieben. Weil wir die Region schmecken wollen. Darum kennen wir die Landwirte, die für uns Gerste anbauen. Darum mälzen wir unser Getreide selbst. Darum haben wir intensiv an der Planung unserer Whisky-Destille gearbeitet und darum lassen wir uns Fässer aus und in der Region bauen. Das ist einzigartig. Das zeichnet uns aus. Das macht unseren Whisky zu einer weltoffenen, internationalen Spirituose in regionalem Kontext. Dadurch ist der Geschmack des Nordens, seiner Weite und Gelassenheit im Whisky konzentriert. So verstehen wir unser Genuss-Handwerk.

### FARO Whisky Distillery

Rosengasse 1, 21493 Schretstaken  
[faro-whisky.de](http://faro-whisky.de) | [whisky@faro-whisky.de](mailto:whisky@faro-whisky.de)

 [faro\\_whisky](https://www.facebook.com/faro_whisky)  
 [faro\\_whisky](https://www.instagram.com/faro_whisky)



**F A R O**  
WHISKY DISTILLERY





## Schnaps Manufaktur Rübke

### Schnäpse aus dem Alten Land

Im Alten Land fühlt sich Volker Schliebs einer alten Tradition der Obstbauern verpflichtet: Dem Schnaps brennen.

Die Zutaten seiner edlen Spirituosen bestehen aus viel Liebe, Geduld und vollreifem Obst, vornehmlich vom Baum oder Strauch aus der Nachbarschaft. Für die nach italienischen Rezepten hergestellten Liköre Limoncello und Arancello werden die Zitronen und Orangen in Bioqualität aus Südeuropa bezogen.

„Wir veredeln Alkohol zu Schnäpsen und Likören“, erzählt der Schnapsbrenner. „Künstliche Fremdparfums, Farb- und Zusatzstoffe haben Hausverbot.“ Zu den Klassikern gehören natürlich Äpfel, Birnen und Kirschen. Gleichwohl werden viele weitere Obstsorten zu Schnäpsen und Likö-

ren veredelt und exotische Rezepturen mit Kaffee, verschiedenen Kräutern und Schokolade in der kleinen Manufaktur zu Schnaps gebrannt. Private Wünsche wie die Herstellung eigener Sorten für besondere Anlässe werden gerne erfüllt. Bereits ab einer Abnahmemenge von elf Flaschen erhält man seine persönliche Edition samt individuellem Etikett.



Wer sich hochprozentig weiterbilden möchte, kann das vor Ort aktiv tun. Es finden regelmäßig Ein-Tages-Brennseminare mit maximal zwölf Personen statt. Jeder Teilnehmer erhält eine Destille zum Selbstdestillieren von zwei Bränden. Die gebrannten Schnäpse nimmt man am Ende mit nach Hause. Beliebt sind auch die halbtägigen Gin-Brennseminare. Ab sechs Personen können individuell Termine vereinbart werden. In den Räumlichkeiten der Manufaktur werden auch Tastings für bis zu 18 Personen angeboten. Die Teilnehmer erfahren dabei interessantes Wissen vom Fachmann und probieren Spirituosen. Bei Feiern und ähnlichen Anlässen verkostet das Team gerne auch direkt beim Kunden.



**Schnaps Manufaktur Rübke**  
[www.schnaps-manufaktur-ruebke.de](http://www.schnaps-manufaktur-ruebke.de)

Buxtehuder Straße 46  
 21629 Neu Wulmstorf / Rübke

Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr.  
 Am Wochenende nach Vereinbarung.

# Stiftung Kinderjahre

## Kinder fördern – Kinder stärken

Unsere Stiftung, ein Ziel: Chancen für alle Kinder – und das seit 20 Jahren.

Seit nunmehr 2 Jahrzehnten setzen wir, die Stiftung Kinderjahre, uns für die Förderung und Stärkung von Kindern ein. Unsere Projekte passen wir dabei regelmäßig den Bedürfnissen unserer Partnerschulen an.

Unser Basisangebot für Partnerschulen umfasst dabei drei Bildungsprojekte:

1. Learning Kids: Berufsorientierung
2. Leseförderung
3. Natur erforschen: Umwelt & Klima sowie die Anlage von Schulgärten

Zudem unterstützen wir soziale Projekte wie das Schulfrühstück und Mittagessen an Hamburger Schulen und bieten mit unserem Charity-Outlet „Glücks:Griff“ Kleidung für Geringverdiener und ihre Familien.

### Hier passiert viel:

#### Saisonprojekte & Events

Beliebt ist die Schnippeldisko, also wöchentliche Kochkurse gegen die

Lebensmittelverschwendung und nicht genormten Anbauprodukten. Kinder lernen Gemüsesorten kennen und erfahren etwas über regionales und saisonales Gemüse. Im Anschluss an das Schneiden und manchmal Kochen wird zu mitgebrachter Musik getanzt – Disko eben. Das Eisstockschießen auf der Eisstockbahn wartet im Winter. Zusätzlich bieten wir hin und wieder Kulturprojekte wie Theateraufführungen und Belohnungsevents wie Tierparkbesuche an.

#### Struktur, Zusammenarbeit & Reichweite des Vereins

Der Vorstand besteht aus vier Personen, 16 Ehrenamtliche betreuen unsere Bildungsangebote und im Charity-Outlet arbeiten 20 Personen, darunter drei Festangestellte.

Wir kooperieren mit 44 Schulen in Hamburg, darunter Grund-, Stadtteil- und Gymnasialschulen sowie regionale Bildungszentren. Im Projekt Learning Kids besuchten wir 2024 rund 19 Unternehmen und Museen und erreichten etwa 3.000 Schülerinnen und Schüler.

#### Charity-Outlet & Schulfrühstück

Unser Charity-Outlet versorgt Geringverdiener, Geflüchtete und Studierende mit Kleidung zu sehr günstigen Preisen. Monatlich erhalten wir 10 Kubikmeter neuwertige Kleidung von einem skandinavischen Textilhersteller. Kleidung für Männer und Kinder wird weiterhin gesucht und Hilfen gerne entgegengenommen, sofern sie neuwertig ist. Beim Schulfrühstück kaufen Partnerschulen selbst bei ausgewählten Händlern den Frühstücksbedarf ein, zu einem fest vereinbarten Budget übernehmen wir die Rechnung, während ein von der Schule ausgewähltes Team das Frühstück selbst zubereitet. Die Kosten werden durch Pfandbonspenden gedeckt.

#### Ziel der Stiftung

Mit unseren Projekten unterstützen wir Schulen dabei, Lernorte zu schaffen, die Kinder auf eine glückliche Zukunft vorbereiten, wie etwa mit dem Schulfach „Glück“, das viele Jahre auf der Agenda stand. Die Fächer Ethik, Achtsamkeit und LebensArt folgen aber in vielen Bereichen dem Glücksthema. Die Schule soll ein gu-

ter Ort sein, der eine glücklich bewältigte Zukunft der nachwachsenden Generation und unserer Gesellschaft sichert. Wir hören auf die Bedürfnisse der Schulen und unterstützen gezielt dort, wo es zu uns passt.

Es gibt Filmfabriken, Zauberkurse, Theaterproduktionen, Schulgärten, Schulbibliotheken und viele weitere ganz praktische Initiativen, die wir gern unterstützen.



# Stiftung Kinderjahre

#### Stiftung Kinderjahre

Sierichstraße 48, 22301 Hamburg  
stiftung-kinderjahre.de  
info@stiftung-kinderjahre.de

 StiftungKinderjahre

# Karl Weis u. Cie. GmbH

## Küchenartikel seit 1903

### Passiergerät 15020:

Dieses Passiergerät mit drei verschiedenen Einsätzen ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Durch die drei wechselbaren Scheiben mit unterschiedlicher Lochung ist das Passiergerät vielfältig und flexibel anwendbar.

Die angeraute Scheibenoberfläche ermöglicht ein effizientes und leichtgängiges Passieren so dass sich mit diesem Gerät hervorragend und einfach beispielsweise Marmeladen, Kompott, Suppen, Brei oder Saucen zubereiten lassen. Durch den Bügel kann das Gerät gut auf Töpfe und Schüsseln unterschiedlicher Größen aufgelegt werden.

Dieses Premiummodell hat eine besonders hohe Materialstärke und ist äußerst stabil und langlebig. Im Lieferumfang enthalten sind drei austauschbare Lochscheiben mit 1,3mm, 3 mm und 5 mm Lochung.

### Gewürztrichter 17405:

Der kleine Gewürztrichter eignet sich perfekt zum sicheren Befüllen von Salz und Pfeffermühlen, Streuern

und vielem mehr. Der verhältnismäßig breite Auslauf verhindert ein Verstopfen, der Griff ermöglicht eine sichere Anwendung.

Der Mini-Trichter ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und dadurch besonders langlebig und stabil. Durch die kompakte Ausführung ist der Trichter leicht zu lagern, die Reinigung kann problemlos in der Spülmaschine erfolgen.



### Marmeladentrichter 18440:

Der Marmeladentrichter aus ist hervorragend geeignet um hygienisch Marmelade einzumachen, abzufüllen oder Lebensmittel einzulegen. Der extra breite Auslauf ermöglicht das einfache Abfüllen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Eintöpfen und anderen Lebensmitteln die nicht leicht durch einen normalen Trichter passen. Durch den ist eine sichere Anwendung auch mit heißen Flüssigkeiten möglich.



Dieser Marmeladentrichter ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und dadurch besonders stabil, langlebig und einfach zu reinigen.

### Passiersieb 14020:

Das Passiersieb aus dem Hause Karl Weis ist komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt mit einer Walze aus Echtholz. Das Sieb mit dem mittelfeinen Gewebe ist äußerst stabil und kann auch als klassisches Sieb verwendet werden.

Durch zwei Haken zum Einhängen, den stabilen Griff und die Kurbel mit Drehknopf ist dieses Passiersieb sehr praktisch und einfach in der Anwendung. Es eignet sich hervorragend zum einfachen Passieren, Pürieren und Entsaften von Obst und Gemüse.

Karl Weis u. Cie. GmbH

[www.schnaps-manufaktur-rübke.de](http://www.schnaps-manufaktur-rübke.de)

Gottlieb-Daimler-Str. 66  
71711 Murr

[info@weis.de](mailto:info@weis.de)  
Telefon 07144 89720 0

 [www.lebensart-basthorst.de](http://www.lebensart-basthorst.de) 

## WEIHNACHTSMARKT GUT BASTHORST LEBENSART



# Gut Basthorst

immer freitags bis sonntags

vom 22. November bis  
zum 22. Dezember

11 bis 19 Uhr

# Biskuit-Charlotte

Ein himmlischer Traum aus luftigem Teig und fruchtiger Füllung



Manchmal gibt es Kuchen, die schmecken wie eine liebevolle Umarmung – so ist es bei der Biskuit-Charlotte. Diese luftige Köstlichkeit verführt mit ihrem zarten Biskuitteig und einer Füllung, die sowohl fruchtig als auch cremig auf der Zunge zergeht und passt fruchtig lecker zu einfach jedem Anlass.



## Zutaten für den Biskuit

4 Eier  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
Puderzucker zum Bestäuben  
Erdbeerkonfitüre (nach Wahl)

## Für die Füllung

400 ml Sahne  
250 g Mascarpone  
2 EL Zucker  
1 Pck. Sahnesteif  
300 g Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt) oder nach Wahl  
einen Spritzer Zitronensaft



## Zubereitung:

### 1 Der luftig-leichte Biskuitboden

Zuerst den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. In einer großen Schüssel Eigelb mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, bis eine hellgelbe, schaumige Masse entsteht. In einer separaten Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun das Mehl und die Speisestärke über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig den Eischnee unterheben, sodass ein flaumiger Teig entsteht. Diesen auf das vorbereitete Backblech streichen und etwa 10-12 Minuten goldgelb backen.



### 2 Das süße Biskuit-Bett

Während der Biskuit im Ofen auf eine herrlich weiche Textur bakt, ein sauberes Küchentuch mit Puderzucker bestäuben. Den gebackenen Biskuit sofort darauf stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen, den Boden dünn mit Konfitüre bestreichen. Den Teig mit dem Tuch zu einer Rolle formen und auskühlen lassen – diese Technik zaubert den typischen, eleganten Biskuitmantel der Charlotte. Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden.



### 3 Die fruchtig-cremige Füllung

Die Erdbeeren vierteln. Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Mascarpone und Zitronensaft unterrühren, bis eine samtige Creme entsteht. Nun die geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unterheben – die Kombination aus der leichten Creme und der fruchtigen Frische der Erdbeeren ist einfach unwiderstehlich.



### 4 Die Krönung des Genusses

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und die Biskuitscheiben dicht an dicht darin verteilen, sodass sie eine eigene kleine Schüssel bilden. Die Mascarpone-Erdbeer-Creme auf die Scheiben füllen, sodass sich die Kuppel schließt und die runde Form einer Charlotte annimmt. Die Charlotte kann nun nach Belieben mit frischen Beeren und einem Hauch Puderzucker garniert werden – ein Meisterwerk, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge verführt.



**Tipp:** Stelle die Biskuit-Charlotte für ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit sie durchzieht, ihre volle Pracht entfaltet und schnittfest wird.



## Wir wünschen gutes Gelingen!

# Impressum

## Herausgeber

HOME & GARDEN EVENT GmbH  
Spenglerstraße 43  
23556 Lübeck  
www.homeandgardenevent.de

## Bildnachweise

Cover (Erdbeermarmelade): Doris Heinrichs, stock.adobe.com | S. 3 (Martin Schmidt): HOME & GARDEN EVENT GmbH | S. 4-5 Gläser & Flaschen GmbH | S. 6 (Erdbeermarmelade): shintartanja, stock.adobe.com | S. 7 Gut Basthorst | S. 8-9 Gläser & Flaschen GmbH | S. 11 (c) Photographee.eu, stock.adobe.com & Mühlhäuser GmbH | S. 12-13 #Natürlich Selbstgemacht | S. 14-15 Kalinkas Küche | S. 16-17 selfbio | S. 18-19 borago | S. 20 (Karotten-Aufstrich): Matthias de Boeck, stock.adobe.com | S. 21 (Weißwein Gelee): alex9500, stock.adobe.com | S. 21 (Zwetschgenkonfitüre): FomaA, stock.adobe.com | S. 22-23 Weck | S. 24-25 Michael Kuhn & MARGE FeineCreationen | S. 26-27 Plietsch & Gut GmbH | S. 28-29 MÜHLHÄUSER Pflaumenmus GmbH | S. 30-31 Koopmanns-Foofteln | S. 32-33 Herzogtum Lauenburg Tipps | S. 34-35 regizon GbR | S. 36 Feingeisterei | S. 37 FARO Whisky Distillery | S. 38-39 Schnaps Manufaktur Rübke | S. 40-41 Stiftung Kinderjahre | S. 42-43 Karl Weis u. Cie. GmbH | S. 44 (Biskuit-Charlotte): Natalia Greeske, stock.adobe.com | S. 45 (Biskuitzubereitung): Angelika Heine, stock.adobe.com | S. 45 (Sahne): photocrew, stock.adobe.com | S. 45 (Biskuit-Charlotte): Natalia Greeske, stock.adobe.com

Redaktionsschluss: 26.09.2024





### **Veranstalter**

HOME & GARDEN EVENT GmbH · Spenglerstr. 43 · 23556 Lübeck

Telefon 0451 899060 · Telefax 0451 8990634

[info@homeandgardenevent.de](mailto:info@homeandgardenevent.de) · [www.homeandgardenevent.de](http://www.homeandgardenevent.de)