Olivenernte 2026: Was die neue Ernte für Geschmack und Preise bedeutet



Oliven am Baum © Zyance, CC-BY-SA-2.5

Wenn im Mittelmeerraum die Olivenernte beginnt, entscheidet sich nicht nur, wie viel Öl in den kommenden Monaten verfügbar sein wird. Auch der Geschmack der neuen Jahrgangsöle nimmt jetzt Gestalt an. Während frühe Ernten häufig kräftige, grüne Aromen hervorbringen, können später geerntete Oliven mildere und weichere Öle ergeben. Gleichzeitig beobachten Verbraucher und Handel die Preisentwicklung aufmerksam. Doch was bedeutet die Ernte 2026 tatsächlich für Geschmack, Qualität und Einkaufspreise?

Eine Ernte, viele Einflussfaktoren

Die Olivenernte beginnt in den Mittelmeerregionen je nach Land, Anbaugebiet, Olivensorte und Witterung zu unterschiedlichen Zeitpunkten. In vielen Regionen startet sie im Herbst und kann bis in den Winter hineinreichen. Griechenland, Spanien, Italien und Portugal gehören zu den wichtigen europäischen Erzeugerländern, unterscheiden sich jedoch hinsichtlich ihrer Anbaubedingungen und Erntezeitpunkte.

Wie reich die Ernte ausfällt, hängt unter anderem von Niederschlägen, Temperaturen während der Blüte, der Wasserversorgung im Sommer und möglichen Wetterextremen ab. Auch der Zustand der Bäume und der Rhythmus ihrer Fruchtbildung spielen eine Rolle. Ein heißer, trockener Sommer kann die Entwicklung der Oliven beeinträchtigen, während günstige Bedingungen eine größere Erntemenge ermöglichen.

Deshalb lässt sich aus dem Beginn der Ernte allein noch keine verlässliche Aussage über die gesamte Saison ableiten. Erst wenn mehr Früchte verarbeitet und belastbare Produktionsdaten verfügbar sind, wird deutlicher, wie sich Angebot und Qualität entwickeln.

Frühe oder späte Ernte: Wie verändert sich der Geschmack?

Ein besonders spannender Aspekt der neuen Saison ist der Erntezeitpunkt. Oliven sind botanisch Früchte und verändern während ihrer Reifung sowohl ihre Zusammensetzung als auch ihre sensorischen Eigenschaften.

Werden sie noch überwiegend grün geerntet, enthalten sie häufig weniger Öl als voll ausgereifte Früchte. Dafür können die daraus gewonnenen Öle ausgeprägte Aromen aufweisen, die an frisch geschnittenes Gras, grüne Tomaten, Artischocken oder

Kräuter erinnern. Je nach Sorte und Anbaubedingungen treten außerdem Bitterkeit und eine pfeffrige Schärfe hervor.

Mit zunehmender Reife verändern sich die Aromen häufig. Fruchtige Noten können weicher wirken, während die Bitterkeit und Schärfe bei manchen Ölen weniger ausgeprägt sind. Das ist allerdings keine allgemeingültige Regel: Olivensorte, Klima, Boden und Verarbeitung beeinflussen den Geschmack ebenfalls erheblich.

Ein kräftiges Öl ist deshalb nicht automatisch hochwertiger als ein mildes. Beide können ausgezeichnet sein, wenn sie sensorisch einwandfrei sind und zum jeweiligen Verwendungszweck passen.

Was hinter dem Begriff „frühe Ernte“ steckt

Öle aus früh geernteten Oliven werden häufig als besonders aromatisch geschätzt. Ihre Herstellung bringt jedoch auch wirtschaftliche Besonderheiten mit sich. Da grüne Oliven oft einen geringeren Ölertrag liefern, kann für dieselbe Menge Öl eine größere Menge Früchte erforderlich sein.

Hinzu kommen die Kosten für die Ernte und Verarbeitung. In steilen Olivenhainen ist vielerorts weiterhin viel Handarbeit notwendig. Die Früchte müssen sorgfältig behandelt und möglichst zeitnah zur Ölmühle gebracht werden. Beschädigte oder unsachgemäß gelagerte Oliven können die Qualität des späteren Öls beeinträchtigen.

Auch die Verarbeitung selbst ist entscheidend. Bei der Gewinnung von nativem Olivenöl extra werden mechanische Verfahren eingesetzt. Die Temperaturführung und der Umgang mit den Früchten beeinflussen, welche Aromen erhalten bleiben. Eine frühe Ernte garantiert daher nicht automatisch ein besseres Ergebnis. Entscheidend ist das Zusammenspiel aus

Reifegrad, Fruchtgesundheit und Verarbeitung.



Olivenbaum ©Pimpinellus, Wikimedia Commons

Warum Olivenölpreise wieder in Bewegung geraten

Die Preisentwicklung ist eng mit den Erntemengen und den verfügbaren Lagerbeständen verbunden. Nach schwachen Ernten kann das Angebot knapp werden, während bessere Ernten den Markt entlasten können. Dadurch entstehen Preisschwankungen, die sich entlang der Lieferkette bemerkbar machen.

Die Europäische Kommission veröffentlicht regelmäßig Daten zu Produktionsmengen, Handel und Preisen für verschiedene Olivenölqualitäten. Ihr Marktüberblick zeigt, warum es sinnvoll ist, nicht nur einzelne Schlagzeilen, sondern auch die Entwicklung über mehrere Wochen und Länder hinweg zu betrachten.

Sinkende Erzeugerpreise bedeuten dabei nicht automatisch, dass Olivenöl im Supermarkt sofort entsprechend günstiger wird. Zwischen der Ernte und dem Verkauf liegen Verarbeitung, Lagerung, Verpackung, Transport und Handel. Außerdem können bereits eingekaufte Bestände zu anderen Konditionen kalkuliert worden sein.

Ebenso wichtig ist die Unterscheidung zwischen den einzelnen Qualitätsklassen. Die Preise für natives Olivenöl extra, natives Olivenöl und raffiniertes Olivenöl entwickeln sich nicht zwangsläufig gleich. Auch Herkunft, Verpackungsgröße und Vertriebsweg beeinflussen den Endpreis.

Wer die Preisentwicklung der Ernte 2026 beurteilen möchte, sollte deshalb auf aktuelle Marktdaten warten und regionale Unterschiede berücksichtigen. Eine allgemein bessere Ernte ist ein möglicher Entlastungsfaktor, aber keine Garantie für einen bestimmten Preis im Handel.

Qualität erkennen, ohne sich vom Preis leiten zu lassen

Ein hoher Preis ist kein zuverlässiger Beweis für ein gutes Olivenöl. Umgekehrt muss ein günstigeres Öl nicht zwangsläufig von schlechter Qualität sein. Für Verbraucher lohnt es sich, auf nachvollziehbare Produktangaben und die eigene sensorische Wahrnehmung zu achten.

Bei nativem Olivenöl extra sind ein sauberer, fruchtiger Geruch und Geschmack wichtige Qualitätsmerkmale. Je nach Öl können Noten von Kräutern, grünen Früchten, reifen Äpfeln oder Mandeln auftreten. Eine gewisse Bitterkeit und Schärfe sind ebenfalls typische positive Eigenschaften, sofern sie ausgewogen und frei von Fehlaromen sind.

Die Bezeichnung „nativ extra“ unterliegt in der Europäischen Union festgelegten Anforderungen. Neben chemischen Kriterien

spielt eine sensorische Prüfung eine wichtige Rolle. Farbe allein ist dagegen kein verlässlicher Qualitätsindikator: Olivenöle können von goldgelb bis intensiv grün reichen.

Auch die Herkunftsangabe kann bei der Kaufentscheidung helfen, wenn sie transparent und nachvollziehbar ist. Wer sich näher mit den Besonderheiten mediterraner Öle beschäftigen möchte, findet beispielsweise Informationen zu griechischem Olivenöl, seinen regionalen Besonderheiten und typischen Geschmacksprofilen.

Welches Öl passt zu welchem Gericht?

Die neue Ernte bietet eine gute Gelegenheit, die eigenen Vorlieben zu entdecken. Kräftige, früh geerntete Öle passen beispielsweise zu gegrilltem Gemüse, Hülsenfrüchten, frischem Brot oder einer einfachen Tomatensuppe. Ihre grünen Aromen und die leichte Schärfe können schlichte Gerichte geschmacklich hervorheben.

Mildere und ausgewogenere Öle eignen sich für Salate, gedünstetes Gemüse, Fisch oder helle Saucen. Hier soll das Öl die übrigen Zutaten ergänzen, ohne sie zu überdecken. Für kräftige Speisen darf es dagegen durchaus ein charaktervolles Öl sein.

Ein einfacher Geschmackstest hilft bei der Auswahl: Eine kleine Menge Öl in ein Glas geben, leicht erwärmen, daran riechen und anschließend einen kleinen Schluck probieren. Dabei lassen sich Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe vergleichen. Besonders aufschlussreich ist es, zwei unterschiedliche Öle direkt nebeneinander zu verkosten.

Für die Küche müssen außerdem nicht alle Anwendungen mit demselben Öl abgedeckt werden. Ein aromatisches Öl kann gezielt zum Abschmecken eingesetzt werden, während ein

geschmacklich zurückhaltenderes Öl für alltägliche Gerichte geeignet sein kann.

Richtig lagern, damit das Aroma erhalten bleibt

Nach dem Kauf entscheidet die Lagerung mit darüber, wie lange ein Öl seine Eigenschaften bewahrt. Licht, Wärme und Sauerstoff beschleunigen unerwünschte Veränderungen. Deshalb sollte Olivenöl gut verschlossen, dunkel und bei möglichst gleichmäßiger, eher kühler Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Eine Lagerung direkt neben dem Herd ist ungünstig. Auch große Behälter, die über viele Monate geöffnet bleiben, sind nicht immer praktisch. Sinnvoll ist es, die benötigte Menge in kleineren Gebinden bereitzuhalten und den Verschluss nach jeder Verwendung wieder sorgfältig zu schließen.

Olivenöl muss nicht im Kühlschrank stehen. Bei niedrigen Temperaturen kann es trüb werden oder teilweise erstarren. Das ist grundsätzlich kein Qualitätsmangel; bei Raumtemperatur wird es wieder flüssig.

Was Verbraucher von der Ernte 2026 erwarten können

Die neue Olivenernte bringt jedes Jahr eine Mischung aus Kontinuität und Veränderung. Unterschiede beim Wetter, beim Reifegrad und bei der Verarbeitung prägen den Geschmack, während Erntemengen und Lagerbestände die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen beeinflussen.

Für Verbraucher bedeutet das: Preisnachlässe sollten ebenso aufmerksam beobachtet werden wie Qualitätsangaben und sensorische Eigenschaften. Eine günstigere Marktentwicklung kann den Einkauf erleichtern, sagt aber allein wenig darüber

aus, welches Öl am besten zum eigenen Geschmack passt.

Wer die neue Saison bewusst erleben möchte, kann verschiedene Öle probieren, ihre Aromen vergleichen und sie gezielt zu unterschiedlichen Gerichten einsetzen. So wird die Olivenernte nicht nur zu einer Frage von Angebot und Nachfrage, sondern auch zu einer Gelegenheit, die Vielfalt eines alltäglichen Lebensmittels neu zu entdecken.

Wie ein Kaffeevollautomat den Alltag bereichert

Wer täglich frisch gebrühten Kaffee genießt, erkennt schnell die unschlagbaren Vorteile eines modernen Kaffeevollautomaten. Im Gegensatz zu klassischen Filtermaschinen überzeugen diese Geräte durch ihre vollautomatische Zubereitung und einen besonders hohen Bedienkomfort. Mit nur einem Knopfdruck lässt sich ein aromatischer Espresso oder ein cremiger Cappuccino zubereiten, ganz nach individuellem Geschmack.

Die Auswahl an Modellen ist inzwischen enorm gewachsen. Zahlreiche Hersteller wie De’Longhi, Krups, Melitta oder Philips präsentieren eine breite Palette unterschiedlicher Geräte in verschiedenen Preisklassen. Viele Interessierte informieren sich vorab anhand eines Kaffeevollautomatentests oder suchen gezielt nach dem aktuellen Testsieger, um das passende Modell für die eigenen Ansprüche zu finden.

Kriterien beim

Kaffeevollautomatkaufen

Vor der Anschaffung empfiehlt es sich, verschiedene Angebote sorgfältig zu vergleichen. Besonders hilfreich ist dabei ein Blick auf die große Auswahl an Kaffeevollautomaten. Ein kompakt gebautes Gerät findet auch in kleineren Küchen problemlos Platz. Dank der Vielfalt namhafter Hersteller und deren umfangreichem Sortiment kann jeder das passende Modell auswählen – sei es für Einsteiger oder für anspruchsvolle Kaffeeliebhaber.

Sehr gefragt sind Maschinen mit innovativem Milchsystem oder spezieller LatteCrema-Technologie, die für perfekten Milchschaum sorgen. Ob günstiges Basismodell oder Premium-Variante, jede Ausführung bietet eigene Vorzüge und Funktionen. Wer besonderen Wert auf Bedienkomfort legt, profitiert von Modellen, bei denen die Zubereitung vollautomatisch auf Knopfdruck erfolgt.



Warum ist Getränkevielfalt so gefragt?

Ein klarer Trend geht zu Geräten, die mehr als nur klassischen schwarzen Kaffee bieten. Die Getränkevielfalt umfasst heute neben Espresso auch Spezialitäten wie Latte macchiato, Cappuccino und andere Milchgetränke. Einige Modelle zaubern sogar heißen Kakao – ideal für alle, die Abwechslung lieben.

Dank moderner Technik lassen sich unterschiedliche Kaffeestärken und Temperaturen individuell einstellen. Wer gerne experimentiert oder Gästen verschiedene Kaffeespezialitäten anbieten möchte, sollte beim Kauf gezielt auf diese vielfältigen Optionen achten. So sorgt ein Kaffeevollautomat immer wieder für neue Genussmomente im eigenen Zuhause.

Finden sich Unterschiede bei Qualität und Preisklasse?

Sowohl bei Einsteigermodellen als auch im Bereich gehobener Preiskategorien zeigen sich deutliche Unterschiede. Hochwertige Verarbeitung, langlebige Materialien und ausgefeilte Technik sorgen für langanhaltende Zufriedenheit. Ein günstiger Bestpreisbedeutet daher nicht automatisch, dass sämtliche Wünsche erfüllt werden.

Letztlich hängt die Entscheidung stark von den eigenen Erwartungen ab. Wer mehrere Testsieger miteinander vergleicht und das verfügbare Sortiment prüft, trifft garantiert eine fundierte Wahl. So wird der neue Kaffeevollautomat zum zuverlässigen Begleiter im Alltag.

Hackfleischbällchen in Gemüsebrühe mit Rindermark auf Basmatireis



Mit selbst hergestelltem Hackfleisch
Diese Hackfleischbällchen habe ich das erste Mal aus gemischtem Hackfleisch, das ich mit dem neuen Fleischwolf hergestellt habe, zubereitet. Generell wird empfohlen, für gemischtes Hackfleisch sowohl Schweineschulter als auch Rinderschulter zu verwenden. Beim Schlachter an der Frischfleischtheke eines Supermarktes ist das aber schwer zu bekommen. Ich habe alternativ Schweinenacken und Rindersuppenfleisch verwendet. Das Suppenfleisch hatte einen hohen Anteil an Fett, so dass das Hackfleisch sehr weich und saftig wurde.

Die Hackfleischbällchen sind sehr geschmackvoll, sehr saftig und sehr weich. Nicht zu vergleichen mit der industriell

hergestellten Ware vom Discounter oder Supermarkt. Bei diesem Hackfleisch kann ich nur sagen, jedes Essen ist ein Fest.

Die Haxkfleischbällchen werden recht traditionell zubereitet: Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Paniermehl, Ei. Und Paprikapulver, BBQ-Gewürz, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Die Soße wird aus einer frischen, selbst zubereiten Gemüsebrühe zubereitet. Das Besondere ist, dass noch das Mark einiger Rindermarkknochen, das ich vorher kurz in der Pfanne anbrate, hinzukommt.

Als Beilage gewöhnlicher, aber guter Basmatireis.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 große, rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 6 EL Paniermehl
- Paprikapulver
- BBQ-Gewürz
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Gemüsebrühe
- Mark von 8 Rindermarkknochen
- 1 Tasse Basmatireis
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 12 Min.



Sehr weich, saftig und geschmackvoll

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Hackfleisch zerkleinern und dazugeben.

Petersilie kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Paniermehl dazugeben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit Paprikapulver, BBQ-Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen, zu einer Kugel formen und zugedeckt in der Schüssel eine halbe Sfunde ruhen lassen.

Dann mit den Händen kleine Bällchen daraus formen und in die Schüssel geben.

Basmatireis mit der doppelten Menge Wasser und einer Prise

Salz in einem Topf 12 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Mark aus den Rinderknochen lösen und in einer kleinen Pfanne mit etwas Öl einige Minuten kross anbraten.

Öl in einer Ofanne erhitzen und Hackbällchen darin etwa 5–6 Minuten kross und knusprig anbraten. Mark dazugeben. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Soße abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Hackfleischbällchen auf die beiden Teller verteilen. Großzügig die Soße darüber geben. Servieren. Guten Appetit.

Catering im Ruhrgebiet: So wird die Sommerparty professionell statt improvisiert



Eine Sommerparty klingt einfach, solange man sie nur im Kopf plant. Ein paar Tische, Getränke, Musik, Essen, vielleicht etwas Deko. In der Praxis merkt man schnell, wie viele kleine Aufgaben daraus entstehen.

Ich habe das bei einer Firmenveranstaltung im Ruhrgebiet erlebt. Die Idee war gut: lockere Atmosphäre, Gäste aus mehreren Abteilungen, Essen ohne steifes Menü. Am Anfang wirkte alles entspannt. Nach kurzer Zeit suchten die ersten Kollegen Teller, jemand fragte nach vegetarischen Optionen, die Getränke standen nicht dort, wo die Gäste sie erwarteten, und das Organisationsteam lief ständig zwischen Küche, Buffet und Eingang hin und her.

Seitdem sehe ich Catering anders. Es geht nicht nur um gutes Essen. Es geht darum, ob ein Event ruhig läuft oder ob Gastgeber den ganzen Abend Probleme lösen.

Warum eine Sommerparty mehr Planung braucht, als man denkt

Bei kleinen privaten Treffen kann man vieles spontan lösen. Bei einem Firmenevent, Geburtstag oder Sommerfest mit vielen Gästen reicht das nicht mehr. Die Gäste kommen nicht alle zur gleichen Zeit. Einige essen kein Fleisch. Andere möchten leichte Speisen, kleine Portionen oder etwas Warmes. Dazu kommen Getränke, Gläser, Besteck, Servietten, Kühlung, Müll und der Abbau.

Genau hier kippt eine Veranstaltung oft. Nicht wegen eines großen Fehlers, sondern wegen vieler kleiner Lücken. Niemand hat genug Besteck eingeplant. Die Speisen stehen an der falschen Stelle. Gäste fragen nach Ansprechpartnern. Das Team muss nachorganisieren, obwohl es eigentlich selbst teilnehmen sollte.

Ich habe daraus gelernt: Eine gute Sommerparty braucht nicht mehr Dekoration. Sie braucht einen klaren Ablauf.

Was ein guter Caterer leisten sollte

Ein guter Caterer fragt nicht nur nach der Gästezahl. Er fragt nach dem Anlass, dem Ort, der Dauer und der Art der Gäste. Für ein Unternehmen gelten andere Regeln als für eine private Gartenfeier. Bei Kunden, Partnern oder Mitarbeitern zählt der Eindruck stärker.

Mir sind heute diese Punkte wichtig:

- Der Anbieter fragt nach dem Ablauf der Veranstaltung.
- Er plant passende Mengen pro Person.
- Er bietet auch vegetarische und vegane Optionen an.
- Er erklärt, was im Preis enthalten ist.
- Er klärt Lieferung, Aufbau, Service und Abbau.

- Er sagt offen, was der Gastgeber selbst organisieren muss.
- Er reagiert auf Rückfragen ohne lange Wartezeiten.

Diese Punkte klingen simpel, aber sie trennen gute Anbieter von reinen Speiselisten. Ein Menü allein löst keine Veranstaltung. Der Service rundherum macht den Unterschied.

Meine Erfahrung mit Empfehlungen aus Düsseldorf

Nach der Veranstaltung im Ruhrgebiet habe ich mich stärker mit Catering-Anbietern in der Umgebung beschäftigt. Einige Freunde aus Düsseldorf hatten bereits eigene Erfahrungen mit Firmenfeiern, privaten Feiern und kleineren Events gemacht. Sie haben mir geraten, nicht nur nach dem günstigsten Angebot zu suchen.

Dadurch habe ich Begriffe wie caterer düsseldorf, catering düsseldorf, düsseldorf catering, düsseldorf partyservice und partyservice düsseldorf geprüft. Ich wollte sehen, welche Anbieter nicht nur Essen liefern, sondern auch den Ablauf erklären.

Mein Eindruck: Viele Seiten sehen auf den ersten Blick ähnlich aus. Erst beim Lesen merkt man, ob ein Anbieter konkrete Leistungen nennt. Für mich zählt, ob ich verstehe, welche Speisen möglich sind, wie die Lieferung läuft, welche Formate der Anbieter kennt und ob er Erfahrung mit Firmenkunden hat.

Ich würde dabei nie sagen, dass ein Anbieter für jedes Event passt. Das hängt vom Ort, Budget, Termin und Stil der Feier ab. Aber wer eine Veranstaltung im Ruhrgebiet plant, sollte auch Anbieter aus Düsseldorf und Umgebung prüfen. Die Entfernung bleibt oft machbar, und die Auswahl wird größer.

Catering für Unternehmen: Warum der Ablauf wichtiger ist als die Speisekarte

Bei einer Firmenfeier geht es selten nur um das Essen. Die Gäste sollen sich willkommen fühlen. Mitarbeiter sollen nicht nebenbei Kisten tragen. Kunden sollen nicht fragen müssen, wo sie Besteck finden. Die Geschäftsführung sollte nicht erklären müssen, warum sich das Buffet verzögert.

Ein guter Catering-Partner nimmt diese Reibung aus dem Abend. Er plant die Ausgabe, denkt an Mengen und bringt Struktur in den Ablauf. Dadurch wirkt die Veranstaltung professioneller, auch wenn der Rahmen locker bleibt.

Ich habe bei Events gemerkt: Gäste erinnern sich nicht an jedes Detail der Speisekarte. Sie erinnern sich aber an Wartezeiten, leere Platten, fehlende Getränke oder unklare Abläufe. Genau diese Punkte kann ein guter Service vermeiden.

Checkliste für Catering im Ruhrgebiet und Düsseldorf

Vor einer Buchung würde ich heute diese Fragen stellen:

- Wie viele Gäste kommen, und wie lange dauert das Event?
- Passt das Angebot zu einer Firmenfeier, privaten Feier oder Sommerparty?
- Gibt es Buffet, Fingerfood, warme Speisen oder gemischte Formate?
- Sind vegetarische und vegane Optionen fest eingeplant?
- Wer übernimmt Lieferung, Aufbau und Abbau?
- Gibt es Servicepersonal vor Ort?
- Sind Geschirr, Besteck und Servietten im Angebot enthalten?
- Welche Zusatzkosten können entstehen?

- Wie früh muss man den Termin anfragen?
- Für Veranstaltungen im Raum Düsseldorf und Ruhrgebiet kann man https://www.meisterkueche-reichard.de/home-catering-duesseldorf als Beispiel für Catering, Home-Catering und Partyservice in Düsseldorf prüfen.
- Wirkt das Angebot wie eine echte Eventplanung oder nur wie eine Preisliste?

Diese Checkliste hilft, weil man Angebote besser vergleichen kann. Der günstigste Preis sagt wenig aus, wenn wichtige Leistungen fehlen. Ein etwas höherer Preis kann sich lohnen, wenn der Anbieter mehr Arbeit übernimmt.

Welche Speisen zu einer Sommerparty passen

Für eine lockere Sommerparty müssen Speisen praktisch sein. Niemand möchte kompliziert essen, wenn Gäste stehen, reden oder sich frei bewegen. Deshalb funktionieren kleine Portionen, Fingerfood, Salate, warme Komponenten und leichte Beilagen oft besser als ein schweres Menü.

Für Unternehmen würde ich auf eine Mischung achten. Ein Teil der Speisen sollte klassisch und vertraut sein. Ein anderer Teil darf moderner wirken. Wichtig bleibt, dass Gäste mit verschiedenen Vorlieben etwas finden.

Auch die Reihenfolge spielt eine Rolle. Begrüßungssnacks können Wartezeit überbrücken. Ein Hauptbuffet gibt dem Abend Struktur. Kleine Desserts oder Gebäck passen später gut zu Gesprächen. So entsteht ein Ablauf, ohne dass die Feier steif wirkt.

Was ich beim nächsten Event anders machen würde

Ich würde früher mit der Suche starten. Gute Termine sind im Sommer schnell weg. Besonders Unternehmen planen oft mehrere Wochen oder Monate im Voraus.

Ich würde auch zwei oder drei Angebote vergleichen und nicht nur nach Fotos entscheiden. Schöne Bilder sagen wenig über Pünktlichkeit, Kommunikation und Service aus. Deshalb würde ich prüfen, wie der Anbieter schreibt, welche Fragen er stellt und ob er den Anlass versteht.

Außerdem würde ich intern klären, wer am Veranstaltungstag Ansprechpartner bleibt. Selbst mit Catering braucht es eine Person, die Entscheidungen treffen kann. Diese Person sollte aber nicht den ganzen Abend arbeiten müssen.

Fazit

Eine Sommerparty im Ruhrgebiet wirkt leicht, wenn jemand den Ablauf im Griff hat. Genau daran scheitern viele Veranstaltungen. Nicht am Essen selbst, sondern an Planung, Mengen, Service und kleinen Details.

Aus meiner Erfahrung lohnt sich professionelles Catering besonders für Unternehmen und größere Feiern. Es nimmt Gastgebern Arbeit ab und sorgt dafür, dass Gäste sich besser orientieren. Wer im Ruhrgebiet plant, sollte auch Düsseldorf mitdenken und Anbieter vergleichen, die mehr bieten als nur eine Speiseliste.

Am Ende zählt nicht, welcher Caterer am lautesten wirbt. Entscheidend ist, wer Fragen stellt, sauber plant und zum Anlass passt.

Fleischwolf



Der neue Fleischwolf

Ich hatte ja mit der kürzlich gekauften 5-in-1-Küchenmaschine kein Glück und der Schaden an der Küchenmaschine nach nicht einmal 2 Tagen hätte mich beinahe das Leben gekostet.

Aber ich habe jetzt die Gelder Investiert und mir eben die einzelnen Küchenmaschinen mit den gewünschten Funktionen von anderen Herstellern gekauft. Zwar teurer. Aber da ich dieses Mal Wert auf Qualität gelegt habe, habe ich damit auch sicherlich gute Produkte gekauft.

Ich habe mich lange mit dem Gedanken getragen, einen Fleischwolf mit wieder so einem Phantasienamen eines chinesischen Herstellers zu kaufen. Dann aber dachte ich mir, wenn es vor mehreren Wochen so missglückt ist, dann jetzt etwas richtiges. Und habe nach Produkten von namhaften Herstellern gesucht. Dabei stieß ich auf Bosch. Diese Marke ist in ganz Deutschland bekannt und diese Firma hat 70 Jahre Erfahrung mit Küchengeräten.

Bosch lässt zwar auch in China produzieren. Aber eben nach deutschen Qualitätsstandards. Damit sollte jetzt eigentlich nichts mehr schief gehen.

Bei der Recherche nach einem geeigneten Fleischwolf stieß ich auf der Website von Bosch auch direkt auf ein Gerät, das mit zusagte. Und es gab das Gerät für kurze Zeit sogar zum halben Preis des ursprünglichen Verkaufspreises. Also habe ich sofort bestellt.

Der Hersteller hat mich als Kunden jedoch leider etwas in die Irre geführt. Die Produktbilder zeigen eine andere Maschine als die mir dann gelieferte. Auch ist vermerkt, dass sie angeblich drei Lochscheiben – fein, mittel und grob – enthält. Und 3 kg Fleisch pro Minute verarbeiten kann. Die gelieferte Maschine jedoch – obwohl der gleiche Maschinentyp – enthielt nur zwei Lochscheiben – fein und grob – und kann nur 2,7 kg Fleisch pro Minute verarbeiten. Irreführung. Ich habe es sprichwörtlich „in Kauf genommen“. Denn ich habe zu einem Preis, den ich auch für ein gänzlich chinesisches Pendant hätte ausgeben müssen, ein deutsches Qualitätsprodukt erhalten. Und ich gehe davon aus, dass zwei Lochscheiben auch ausreichen.

Nun noch kurz zu der Maschine. Es handelt sich um den Fleischwolf Bosch ProPower 1600 W Weiß, Window grey. Ich kann damit Hackfleisch herstellen. So genannte Kebbe – pikante, gefüllte Hackfleischröllchen. Und Burger-Patties. Dann natürlich noch Wurstbrät für die Herstellung von frischen Würsten jeglicher Art.

Nudelmaschine



Der Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen

Ich habe mir jetzt eine neue Nudelmaschine gekauft. Den Philips 7000 Pastamaker. Sie hat allerdings doppelt so viel gekostet wie die völlig missglückte 5-in1-Küchenmaschine. Sie

ist von Philips. Sie ist bei Amazon Nr. 1 unter den Nudelmaschinen, hat 5.000 Bewertungen und eine Einstufung von 4,5 von 5 Punkten. Sie wird zwar auch in China hergestellt. Aber Philips mit Sitz in den Niederlanden ist ein renommierter Hersteller von Küchengeräten, und ich habe 2 Jahre Garantier auf die Nudelmaschine.



Die ersten selbst zubereiteten Tagliatelle kommen aus der Nudelmaschine

Ich habe auch gleich Tagliatelle hergestellt. Die Zubereitung ist ein wenig tricky. Die Nudelmaschine hat eine eingebaute Waage, wiegt aber nicht das zugegebene Mehl, sondern immer das Gewicht der ganzen Nudelmaschine. Wenn man also die Nudelmaschine noch an anderer Stelle irgendwie belastet, zeigt sie ein falsches Gewicht an.

Man kann für diese Nudelmaschine auch nicht den üblichen Nudelteig verwenden, wie ich ihn meistens per Hand geknetet und zubereitet habe. Ein solcher Nudelteig ist eher für eine

manuelle Nudelmaschine konzipiert, damit man ihn manuell durch die Walze dreht und den dünnen Nudelteig danach auf einem Arbeitsbrett zuschneidet. Aus diesem Grund ist auch die erste Zubereitung mit den Zutaten für einen solchen Nudelteig fehlgeschlagen. Ich habe mich dann ganz genau an die Bedienungsanleitung gehalten und einen Nudelteig hergestellt. Die Nudelmaschine mischt und rührt dann aus den Zutaten keinen Teig, wie man ihn vielleicht von einem Hefeteig her kennt. Sondern es sind nur Krümel und Brösel eines Mehl-Wasser-Gemischs. Diese walzt die Küchenmaschine dann aber in die Transportwalze, die diese dann durch die Nudelplatte drückt und heraus kommen frische Nudeln.



Die fertigen Nudeln

Die Nudelmaschine ist auch sehr durchdacht. Sie hat ein Einschubfach, in dem man alle 8 Nudelplatten und das restliche Zubehör unterbringt. Außerdem gibt es sehr viel Zubehör im Handel, also weitere Nudelplatten für andere Nudelformen, eine

Platte für Gebäck und ein Kochbuch speziell für diese Nudelmaschine.

Jetzt kann ich also endlich richtig frische Nudeln herstellen – das ist mein dritter Anlauf. Als erstes habe ich vor 4–5 Jahren eine billige Nudelmaschine von Medion von Aldi gekauft und ausprobiert. Nach dreimaligem (!) Zurücksenden wegen eines Defekts an den Händler hatte ich den Kaufpreis wieder zurückerstattet bekommen. Den zweiten Versuch mit der 5-in-1-Küchenmaschine von Klarstein, der beinahe lebensgefährlich verlaufen wäre, habe ich auch vor einigen Wochen geschildert. Nun ist es der dritte Versuch. Wenn ich aber schon das Geld investiere und den Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen kaufe, sollte doch jetzt eigentlich nichts schief gehen. Das ist im Grunde so, als wenn ich mir einen Porsche gekauft hätte. Denn ich habe mir schon sehr lange eine gute, funktionierende Nudelmaschine gewünscht. Und somit bin ich wieder einmal meines verstorbenen Vaters Rat gefolgt, lieber etwas mehr Geld auszugeben, dann aber etwas Gescheites zu haben.

Küchenmaschine



Neu und einfach

Nach dem krassen Vorfall mit meiner neuen Küchenmaschine, den ich glücklicherweise überlebt habe, habe ich jetzt in eine einfache Küchenmaschine investiert.

Eine Nachbarin gab mir den Rat, den ich gern befolgt habe. Es gab bei Lidl eine einfache Küchenmaschine für wenig Geld mit guten Bewertungen. Die Lieferung erfolgte auch schnell innerhalb von zwei Tagen.

Die Küchenmaschine hat nun keine Zusatzfunktionen, sondern macht einfach nur das, was eine Küchenmaschine tun soll: Teig kneten, Rührteig rühren und Sahne oder Eiweiße schlagen.

Gebratene, vegane Streifen mit Maniokwurzelstampf



Leckerer Maniokwurzelstampf
Ich verwende bei diesem Rezept einmal wieder nicht die auf der Verpackung angebrachte Bezeichnung für die vegetarischen Streifen. Die nämlich „Filet-Streifen“ lautet. Ich halte dies für einen Unsinn, den veganen Produkten immer Bezeichnungen zu geben, in denen irgendein Wortbestandteil von Fleisch enthalten ist. Nur um darauf hinzuweisen, dass es sich angeblich um Fleischersatz handelt.

Die veganen Streifen schmecken nicht nach Rinderfilet, sie haben einen eigenen Geschmack und eine eigene Konsistenz. Also bekommen sie in diesem Foodblog auch eine eigene, entsprechende Bezeichnung. Die lebensmittelherstellende Industrie sollte sich auch einmal daran halten und hier bei der Produktbenennung umschwenken.

Ein dringlicher Rat zu dem Stampf: Essen Sie Maniokwurzel NIE roh. Sie enthält Blausäure, ist giftig und kann zu Vergiftungen führen. Die Blausäure wird erst durch das kurze Wässern und das lange Kochen beseitigt. Dann kann Maniokwurzel frittiert, gebraten oder zu Püree/Stampf verarbeitet werden.

Das Gericht nur mit veganen Streifen und Stampf ist ein wenig zu trocken. Also kommt kurz vor dem Servieren noch ein Schuss Wasser zu den veganen Streifen. Zusammen mit der Gewürzsalzmischung bildet sich ein leckeres Söße, das gut zu dem Gericht passt.

Zutaten:

- 350 g vegane Streifen (aus Sojamehl und Weizenprotein, 2 Packungen à 175 g)
- 1 große Maniokwurzel
- 8 EL Kokosmilch
- Gewürzsalzmischung
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Kräftig gewürzte, vegane Streifen

Zubereitung:

Enden der Maniokwurzel abschneiden. Maniokwurzel mit einem Messer schälen. Maniokwurzel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kaltes Wasser in die Schüssel geben und Würfel darin 5 Minuten einweichen. Wasser abschütten.

Wasser in einem Topf erhitzen, Maniokwürfel hineingeben und bei geringer Temperatur 25 Minuten garen.

Parallel dazu Streifen mit der Gewürzsalzmischung würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin etwa 5 Minuten kross anbraten.

Wasser der Maniokwürfel abschütten. Kokosmilch dazugeben. Salzen. Alles mit dem Stampfgerät gut zerstampfen. Abschmecken.

Einen Schluck Wasser zu den Streifen geben und mit dem Gewürz ein kleines Söße̊chen bilden.

Maniokwurzelstampf auf zwei Teller verteilen. Streifen darauf geben. Sößchen darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-

Küchenmaschine sprechen kann.



Alle Produktbilder ©Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelzubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelzubereitung mit einem optimalen Nudelteig aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die

erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplitter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit gröberem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplitter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!

Rindock’s Steakhouse Wandsbek

Es gibt zwei Kriterien, die für ein Steakhouse sehr wichtig sind. Da ist das eine Kriterium, dass der Koch den vom Gast gewünschten Gargrad seines Steaks auch richtig trifft. Und die Servicekraft beim Bestellvorgang auch nicht vergisst, diesen beim Gast zu erfragen. Und das andere Kriterium ist die Qualität der Fleisches.

Das erste Kriterium hat der Koch des Steakhouse „Rindock’s“ richtig getroffen. Medium rare bestellt, und medium rare an den Tisch gebracht.

Das zweite Kriterium hat das Steakhouse nicht zufriedenstellend erfüllt. Mir hat die Qualität des gewählten Ribeye-Steaks nicht ausgereicht. Das geht besser. Mit qualitativ hochwertigerem Fleisch.



Das Steakhouse

Aber der Reihe nach. Das Steakhouse „Rindock’s“ hat vor gut einem Jahr in den Räumen des früheren Wandsbeker Wirtshauses – bayrisch mit Schweinshaxen und Weißbier – seine Wandsbeker Filiale eröffnet. Denn es gibt in Hamburg noch mehr Steakhouse „Rindock’s“. Es war also langsam an der Zeit, dieses neue Restaurant am alten S-Bahnhof Wandsbek zu besuchen und ein gutes Steak zu essen.



Attraktiver, umgebauter Biergarten

Über die Innenräume kann ich nichts berichten, denn ich saß bei gutem Wetter mit 25 °C im Biergarten. Da dieser aber komplett umgebaut ist, spekuliere ich, dass die Innenräume vor Einzug des Restaurants auch umgebaut oder zumindest renoviert und modernisiert worden sind. Der Biergarten hat einen neuen Fußbodenbelag und eine neue Abschirmung nach Außen erhalten. Und sonst sind viele helle, freundliche, bräunliche und gräuliche Farben verwendet worden.

Die weibliche Servicekraft war sehr aufmerksam. Und nach dem Studieren der Speisekarte fehlte dann auch nicht die eingangs erwähnte wichtige Frage nach dem Gargrad des gewählten Ribeye-Steaks, wobei sie mir meine Antwort auch zweimal bestätigte.

Die Speisekarte des Steakhouses ist sehr umfangreich. Es gibt eine einzelne Seite nur für Steaks in unterschiedlicher Grammatur und somit Preis. Jedes Steak wird mit einer von vier

dort genannten Beilagen, einem kleinen Salat und einem in Butter kross gebratenen Stück Brot serviert. Dazu noch ein kleines Schälchen mit einer leicht scharfen Steaksoße. Darüber hinaus gibt es aber auch eine Seite mit Burger oder Schnitzel. Und einige wenige Gerichte mit Pasta oder Fisch.

Als Besonderheit ist eine derzeit saisonal bedingte Seite rein mit Spargelgerichten zu erwähnen. Und dann für die arbeitende Bevölkerung, die sich hoffentlich auch unter der Woche zahlreich in dem Steakhosue einfindet, zwei Seiten mit unterschiedlichen Mittagsmenüs und eine Seite mit speziellen Menüs. Suppen/Vorspeisen, Desserts, Cocktails oder Getränke müssen hier nicht zusätzlich erwähnt werden.



Das bestellte Gericht

Nun zu dem bestellten Ribeye-Steak, 250 g, mit Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln, geröstetem Brot, kleinem Salat und Steaksoße. Dazu gab es ein leckeres, alkoholfreies Weissbier,

0,5 l.



Gargrad gut getroffen

Das Steak überzeugte beim Servieren durch die Servicekraft. Es hatte schöne Grillspuren vom Grill, war schmackhaft gewürzt und hatte ein Stück Kräuterbutter obenauf. Beim ersten Anschneiden stellte ich auch sofort fest, der Koch hatte den Gargrad perfekt getroffen. Medium rare. Unvorteilhaft empfand ich das Servieren des Steaks in einer heißen Gussschale. War dies dem Umstand geschuldet, dass ich mein Gericht im Biergarten aß und es somit schneller auskühlen konnte als im Innenraum? Resultat war jedenfalls, dass das Steak medium rare in der Gussschale nachgarte. Und nach wenigen Minuten war das Steak leider well done. Das sollte nicht sein. Und auch die Fleischqualität überzeugte mich nicht. Ich habe in meinem Leben schon besseres Rindfleisch gegessen. Das Steak überzeugte mich also nicht vollends, weshalb ich mir dieses Gericht nicht nochmals bestellen würde.

Die Beilage war schmackhaft. Frisches, knackiges, in Butter gebratenes Gemüse – Zucchini, Paprika, Brokkoli, Wurzel und Champignons. Mit einigen wenigen Kartoffeln und frischem Rosmarin. Leider war die Beilage nicht sehr heiß und es fehlte Salz. Im Biergarten stehen kein Salz und Pfeffer zum Nachwürzen auf den Tischen, und hätte ich auf die Servicekraft gewartet, um um diese zu bitten, wäre die Beilage noch kälter geworden. Das längliche, halbe Brot war kross und knusprig in Butter angebraten. Der Salat – Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Wurzel, Mais und Salatgurke – hätte besser mariniert sein können. So befand sich die Marinade fast nur am Boden des gewölbten Tellers. Viele der Salatzutaten aber waren gänzlich unmariniert. Besser wäre es gewesen, den kompletten Salat vor dem Servieren mit der Marinade in eine Schüssel zu geben und alles gut mit den Händen zu vermischen. Die kleine Steaksoße in dem Töpfchen war leicht scharf. Ich vermute, dass sie aus Tomatenmark, Tomatensaft und Sambal Oelek zubereitet worden war, vermutlich waren auch etwas klein geschnittene Mixed Pickles untergemischt. Die Steaksoße hätte durch andere Zutaten ein wenig mehr Frische verdient – vielleicht ein wenig Säure durch Zitronensaft oder ähnliches. Aber sie schmeckte zusammen mit dem Steak recht gut und brachte eine leichte Schärfe an das Fleisch.

Insgesamt verbrachte ich gute 1 1/2 Stunden im Biergarten, genoß das medium rare Ribeye-Steak mit Beilagen und dem alkoholfreien Bier bei angenehmer Außentemperatur und verbrachte einen netten Abend.

Als Empfehlung für andere Personen, die mit einem Besuch im Steakhouse liebäugeln, kann ich nur sagen: Das wichtige Kriterium, den Gargrad perfekt zu treffen, ist erfüllt. Somit kann ich das Steakhosue empfehlen. Über die Qualität des Fleisches kann man sicherlich streiten. Insgesamt gebe ich dem Steakhouse daher von möglichen 10 Punkten ganze 7 Punkte. Wenn der Inhaber oder Koch an einigen Stellschrauben noch etwas dreht, geht die Bewertung dann sicherlich noch höher.

Die Qualität und Professionalität eines Restaurants zeigt sich aber auch an kleinen Dingen. Ich teilte nach dem Essen der Servicekraft beim Abräumen meines Tisches meinen Eindruck kurz mit. Ich sei mit dem getroffenen Gardgrad sehr zufrieden gewesen. Nicht jedoch mit der Fleischqualität, dies ginge besser. Sie entschuldigte sich für letzteres und brachte mir als kleine Entschädigung einen Espresso, den sie nicht berechnete.

Die beliebtesten Salate für Grillabende, Picknicks und Familienfeiern

Wenn die warmen Monate beginnen, verbringen viele Menschen mehr Zeit draußen. Gartenpartys, Grillabende, Picknicks im Park oder entspannte Treffen mit Freunden gehören für viele zum Sommer einfach dazu. Neben gegrilltem Fleisch, Gemüse oder vegetarischen Gerichten spielen Salate dabei eine besonders wichtige Rolle. Sie sind leicht, vielseitig und lassen sich oft schon im Voraus vorbereiten.

Gerade bei größeren Treffen sind Salate eine perfekte Lösung. Sie können in großen Schüsseln serviert werden, lassen sich gut transportieren und passen zu fast jedem Hauptgericht. Außerdem bieten sie unzählige Möglichkeiten für Variationen – von frischen Gemüsesalaten über cremige Klassiker bis hin zu sättigenden Pastasalaten.

Viele traditionelle Salate sind inzwischen echte Klassiker geworden. Manche Rezepte werden seit Generationen zubereitet und sind auf fast jeder Feier zu finden. Andere entstehen durch neue Kombinationen aus Zutaten, Gewürzen und Dressings.

In diesem Artikel werfen wir einen Blick auf einige der beliebtesten Salatarten, die sich besonders gut für Feiern, Grillabende oder Familienessen eignen. Außerdem zeigen wir, warum diese Gerichte so beliebt sind und wie man sie einfach zu Hause zubereiten kann.

Warum Salate bei Feiern so beliebt sind

Salate gehören zu den flexibelsten Gerichten überhaupt. Sie können als Beilage serviert werden, aber auch als eigenständige Mahlzeit funktionieren. Besonders bei größeren Gruppen haben sie viele Vorteile.

Ein wichtiger Grund ist die einfache Vorbereitung. Viele Salate lassen sich bereits einige Stunden vorher zubereiten. Dadurch bleibt während der Feier mehr Zeit für Gäste und Gespräche, statt lange in der Küche zu stehen.

Außerdem sind Salate sehr vielseitig. Sie können leicht an unterschiedliche Ernährungsweisen angepasst werden. Ob vegetarisch, vegan oder mit Fleisch und Fisch – für jeden Geschmack lässt sich eine passende Variante finden.

Ein weiterer Vorteil ist die Kombination aus verschiedenen Texturen. Frisches Gemüse, cremige Dressings, knackige Zutaten oder weiche Pasta schaffen ein spannendes Geschmackserlebnis. Genau diese Mischung macht viele Salate so beliebt.

Frische Gemüsesalate – leicht und aromatisch

Frische Salate mit Gemüse gehören zu den leichtesten und gesündesten Varianten. Sie sind besonders im Sommer sehr beliebt, da sie erfrischend und nicht zu schwer sind.

Typische Zutaten für solche Salate sind Tomaten, Gurken,

Paprika, Radieschen oder verschiedene Blattsalate. Häufig werden sie mit einem einfachen Dressing aus Olivenöl, Essig, Zitronensaft und Kräutern serviert.

Ein klassisches Beispiel ist der mediterrane Salat. Er kombiniert frisches Gemüse mit Oliven, Kräutern und manchmal auch Käse wie Feta oder Mozzarella. Durch diese Kombination entsteht ein aromatisches und gleichzeitig leichtes Gericht.

Gemüsesalate eignen sich besonders gut als Beilage zu gegrillten Speisen. Sie bringen Frische auf den Teller und sorgen für einen angenehmen Ausgleich zu herzhaften Gerichten.

Kartoffelsalat – ein zeitloser Klassiker

Ein weiterer Klassiker auf vielen Feiern ist der Kartoffelsalat. In vielen Ländern existieren unterschiedliche Varianten dieses Gerichts. Manche werden mit Mayonnaise zubereitet, andere mit einem leichten Essig-Öl-Dressing.

Kartoffelsalat ist besonders beliebt, weil er sehr sättigend ist und sich gut vorbereiten lässt. Oft schmeckt er sogar noch besser, wenn er einige Stunden im Kühlschrank durchziehen kann.

Typische Zutaten sind gekochte Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken oder frische Kräuter. In manchen Regionen werden zusätzlich Eier, Speck oder Würstchen hinzugefügt.

Durch seine einfache Zubereitung und seinen vertrauten Geschmack gehört Kartoffelsalat zu den Gerichten, die auf kaum einer Grillparty fehlen.

Pastasalate – vielseitig und sättigend

Neben Gemüse- und Kartoffelsalaten gehören auch Pastasalate zu den beliebtesten Gerichten bei Feiern und Picknicks. Sie sind besonders praktisch, weil sie sich leicht in großen Mengen zubereiten lassen.

Die Basis eines Pastasalats bilden gekochte Nudeln. Am besten eignen sich kurze Sorten wie Fusilli, Penne, Farfalle oder Rotini. Diese Formen halten das Dressing gut fest und lassen sich leicht mit anderen Zutaten vermischen.

Ein Pastasalat kann mit vielen unterschiedlichen Zutaten kombiniert werden. Beliebt sind zum Beispiel:

- frisches Gemüse
- Käsewürfel
- Schinken oder Hähnchen
- Thunfisch
- Oliven oder getrocknete Tomaten

Durch diese Vielfalt entstehen immer wieder neue Geschmacksvariationen. Genau das macht Pastasalate so interessant für viele Menschen.

Wer Inspiration für verschiedene Varianten sucht, findet viele Ideen und Kombinationen für Rezepte und Varianten für Nudelsalat, die sich perfekt für Grillabende oder größere Feiern eignen.

Cremige Salate für besondere

Anlässe

Neben leichten Salaten gibt es auch cremige Varianten, die besonders reichhaltig sind. Diese Salate enthalten oft Dressings auf Basis von Mayonnaise, Joghurt oder Sauerrahm.

Solche Salate sind besonders in der europäischen Küche verbreitet. Sie passen hervorragend zu Grillgerichten und sorgen für eine angenehme Cremigkeit auf dem Teller.

Typische Beispiele sind:

- Nudelsalat
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Eier- oder Fleischsalate
- verschiedene Party-Salate

Durch die cremige Konsistenz wirken diese Gerichte besonders sättigend und werden oft als Hauptbeilage serviert.

Wie man den perfekten Salat für jede Gelegenheit auswählt

Bei der Planung eines Treffens mit Freunden oder einer Familienfeier stellt sich oft die Frage, welche Gerichte sich am besten vorbereiten lassen. Salate gehören dabei fast immer zu den ersten Optionen, weil sie vielseitig, relativ einfach zuzubereiten und für viele Menschen geeignet sind.

Doch nicht jeder Salat passt zu jeder Situation. Ein leichter Gemüsesalat kann beispielsweise perfekt für ein sommerliches Mittagessen sein, während ein cremiger Pastasalat eher zu einem Grillabend oder einer größeren Party passt. Deshalb lohnt es sich, vor der Zubereitung kurz darüber nachzudenken, welche Art von Salat am besten zum Anlass passt.

Salate für Grillabende

Grillabende sind eine der häufigsten Gelegenheiten, bei denen Salate serviert werden. Während auf dem Grill Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet wird, ergänzen Salate das Menü mit frischen und abwechslungsreichen Aromen.

Für Grillabende eignen sich besonders:

- Kartoffelsalat
- Pastasalat
- frische Gemüsesalate
- mediterrane Salate mit Oliven und Kräutern

Diese Salate lassen sich in großen Mengen vorbereiten und bleiben auch über längere Zeit hinweg schmackhaft. Gerade bei einem Buffet ist das ein großer Vorteil.

Salate für Picknicks

Picknicks stellen andere Anforderungen an Speisen. Hier ist es wichtig, dass die Gerichte leicht transportiert werden können und auch ohne Kühlschrank einige Zeit haltbar bleiben.

Salate, die sich gut für Picknicks eignen, sind beispielsweise:

- Couscous-Salate
- Pastasalate mit Öl-Dressing
- Salate mit geröstetem Gemüse
- einfache Tomaten- oder Gurkensalate

Diese Varianten behalten auch bei wärmeren Temperaturen ihre Struktur und lassen sich bequem in verschließbaren Behältern transportieren.

Salate für große Feiern

Bei größeren Veranstaltungen wie Geburtstagen, Hochzeiten oder Familienfeiern müssen oft viele Gäste gleichzeitig versorgt werden. In solchen Fällen sind Salate besonders praktisch, weil sie sich leicht in großen Mengen zubereiten lassen.

Viele Gastgeber entscheiden sich dafür, mehrere unterschiedliche Salate anzubieten. Dadurch können Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen probieren und sich ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Eine typische Auswahl könnte zum Beispiel so aussehen:

- ein frischer grüner Salat
- ein Kartoffelsalat
- ein Pastasalat
- ein mediterraner Gemüsesalat

Diese Kombination sorgt für Abwechslung und bietet für jeden Geschmack etwas Passendes.

Die Rolle von Dressings in Salaten

Ein gutes Dressing kann einen einfachen Salat in ein besonderes Gericht verwandeln. Es verbindet die Zutaten miteinander und sorgt dafür, dass sich die verschiedenen Aromen harmonisch ergänzen.

Die drei häufigsten Arten von Dressings sind:

Öl-Essig-Dressing

Dieses Dressing gehört zu den Klassikern der Küche. Es besteht meist aus Olivenöl, Essig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer und manchmal Senf. Diese Kombination ist besonders leicht und eignet sich hervorragend für Gemüsesalate.

Cremige Dressings

Cremige Dressings basieren oft auf Mayonnaise, Joghurt oder Sauerrahm. Sie sorgen für eine reichhaltige Konsistenz und passen besonders gut zu Kartoffel- oder Pastasalaten.

Kräuter-Dressings

Dressings mit frischen Kräutern bringen zusätzliche Frische in den Salat. Beliebte Kräuter sind Petersilie, Dill, Schnittlauch oder Basilikum. Diese Dressings passen besonders gut zu sommerlichen Gerichten.

Die Bedeutung der richtigen Zutaten

Der Geschmack eines Salats hängt stark von der Qualität der verwendeten Zutaten ab. Frische Produkte sorgen nicht nur für bessere Aromen, sondern auch für eine angenehmere Textur.

Beim Einkauf sollte man besonders auf folgende Punkte achten:

- frisches und knackiges Gemüse
- hochwertige Öle
- aromatische Kräuter
- gut gekochte, aber nicht zu weiche Nudeln oder Kartoffeln

Auch kleine Details können einen großen Unterschied machen. Zum Beispiel kann ein hochwertiges Olivenöl oder ein frisch gepresster Zitronensaft das gesamte Gericht aufwerten.

Salate vorbereiten – praktische Tipps

Viele Menschen bereiten Salate gerne im Voraus zu. Das spart Zeit und erleichtert die Organisation von Feiern oder Treffen.

Damit ein Salat auch nach einigen Stunden noch gut schmeckt,

gibt es einige einfache Tipps:

1. Zutaten getrennt aufbewahren
Bei manchen Salaten lohnt es sich, das Dressing erst kurz vor dem Servieren hinzuzufügen.

2. Salat gut kühlen
Viele Salate profitieren davon, einige Zeit im Kühlschrank zu ruhen. Dadurch verbinden sich die Aromen besser miteinander.

3. Frische Kräuter erst später hinzufügen
Kräuter behalten ihr Aroma besser, wenn sie erst kurz vor dem Servieren untergemischt werden.

Salate gehören zu den vielseitigsten Gerichten der Küche. Sie lassen sich einfach zubereiten, können in unzähligen Varianten kombiniert werden und passen zu fast jedem Anlass.

Ob bei einem Grillabend mit Freunden, einem Picknick im Park oder einer großen Familienfeier – ein gut zubereiteter Salat bringt Frische und Abwechslung auf den Tisch. Durch die große Auswahl an Zutaten und Dressings entstehen immer wieder neue Geschmacksrichtungen.

Besonders praktisch ist, dass viele Salate im Voraus vorbereitet werden können. Dadurch eignen sie sich ideal für Gastgeber, die ihre Gäste mit wenig Aufwand bewirten möchten.

Mit frischen Zutaten, einem ausgewogenen Dressing und etwas Kreativität lässt sich aus einfachen Komponenten ein Gericht zaubern, das sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt.

Grobe Bratwürste mit grünem Spargel



Nur wenige Zutaten
Nur zwei Produkte. Dazu Salz und Öl. Manchmal ist weniger mehr. Aber man hat in weniger als 15 Minuten ein einfaches, leckeres Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 grobe Bratwürste
- 1 kg grüner Spargel
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere, kross gebratene Würste

Zubereitung:

Spargel putzen und holzige Enden abschneiden. Spargel in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Spargelstücke in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten kross anbraten.

Kochwasser der Spargel abschütten. Spargel salzen.

Spargel auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Würste dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Putenleber mit iberischer Salchichón, Zwiebeln, Äpfeln und Basilikum in Rieslingsoße auf frischer Tagliatelle



Würziges und wohlschmeckendes Gericht
Leber, Zwiebeln und Äpfel passen gut zueinander. Das weiß man in Deutschland schon allein von traditionellen Gerichten wie der Leber Berliner Art, bei der diese Zutaten zusammen gebraten und mit Kartoffelpüree als Beilage gereicht werden.

In diesem Rezept kommen noch iberische Bellota-Salami und frischer Basilikum hinzu. Die gute Wurst, in Scheiben und dann noch etwas zerkleinert, bringt eine angenehme Würze in das Gericht. Der Basilikum wird hier als ganze Blätter verwendet und liefert die fehlende mediterrane, krautige Note.

Die Soße wird mit viel Riesling gebildet und kräftig mit schwarzem Pfeffer gewürzt, der auch zur iberischen Bellota-Salami passt, die ebenfalls schwarzen Pfeffer enthält.

Natürlich gibt es zu einem Gericht mit solch wunderbaren, frischen Zutaten keine gewöhnliche Nudeln, wie man sie sonst zubereitet, sondern frische Tagliatelle.

Ich hatte von Jamonarium letzte Woche endlich die erwartete Lieferung mit Schinken und Salami erhalten und konnte somit damit endlich kochen. Jamonarium ist ein kleiner iberischer Online-Shop in Barcelona/Spanien, der aber weltweit Produkte versendet. Er ist spezialisiert auf Schinken – das sagt ja schon der Name –, bietet aber auch Wurst, Käse, Olivenöl, Wein und diverse andere attraktive, leckere Gourmetprodukte, gern auch Geschenkversand an den oder die Liebste(n). Sie finden den Onlineshop unter https://www.jamonarium.com. Schauen Sie sich dort gern unverbindlich um, Sie finden dort sicherlich Produkte nach Ihrem Geschmack, und die Qualität ist wirklich hervorragend.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Putenleber
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g iberische Bellota-Salami Salchichón, geschnitten
- 3 mittelgroße Äpfel
- 50 g Basilikum
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 400 g frische Tagliatelle
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit vielen frischen Zutaten

Zubereitung:

Putenleber in grobe Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel putzen, schälen, in längliche Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu der Zwiebel geben.

Iberische Salami-Scheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, dann Viertel längs nochmals halbieren, Spalten quer in kleine Stücke schneiden und diese in eine Schale geben.

Stiele des Basilikums entfernen, Blätter aber im Ganzen lassen und in eine Schale geben.

Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten glasig dünsten. Salami dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Apfelstücke dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Leber hinzugeben und nur kurz mit anbraten. Gleichzeitig Basilikum hinzugeben. Mit Salz und zwei Prisen Zucker würzen. Und kräftig mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem großen Schluck Riesling ablöschen. Das Ganze nur kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tagliatelle in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Leber mit den anderen Zutaten auf die Tagliatelle geben. Großzügig die Soße darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Karfreitag: Fisch



Schmackhaftes Pilzgemüse
Am Karfreitag ging es traditionell zu. Es gab Fisch in Form von frittierten Forellen. Dazu Pilzgemüse mit Shiitakepilzen und Champignons.

Und natürlich wurde beim Kochen und späteren Genießen Mozarts Requiem gehört, die Totenmesse. Zur Feier des Tages habe ich sogar ein Jackett aus dem Kleiderschrank geholt und getragen.

Ich habe vor Jahrzehnten meine Fritteuse gekauft und damals wohlweislich keine gewöhnliche, quadratische oder runde Fritteuse gekauft. Sondern eine ovale, längliche. Genau unter dem Gesichtspunkt, nicht nur Pommes frites, Fleisch oder Gemüse darin zu frittieren, was man ja in jeder Fritteuse machen kann. Sondern auch längliche Fische gut darin zu frittieren. Zwei Forellen sind ein wenig viel für eine Fritteuse, aber mit ein wenig Einpassen in den Frittierraum der Fritteuse mit dem siedenden Fett klappt dies schon.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Regenbogenforellen
- 250 g Shiitake
- 250 g braune Champignons
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Kross frittiert

Zubereitung:

Schwanz und alle Flossen (Rücken, Seiten, Bauch) der Forellen mit einer Küchenschere abschneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pilze jeweils halbieren und in eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und Pilze einige Minuten pfannenrühren. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Sahne ablöschen. Soße mit etwas Wasser verlängern. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Forellen in der Fritteuse bei 170 °C 6 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen und pfeffern. Jeweils eine Forelle auf einen Teller geben. Pilzgemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Siitakepilzen in Rieslingsoße auf frischen Tortellini



Wenige Zutaten

Salsiccia sind immer wieder ein Genuss. Ob alleine gebraten und mit einer Beilage verzehrt. Oder wie in diesem Rezept zerkleinert, gebraten und mit einer leckeren Soße. Shiitakepilze sind auch immer wieder besonders, gerade, weil sie nicht überall erhältlich sind. Und der Riesling bringt ein wenig Säure in das Gericht. Die frischen, mit Parmigiano Reggiano gefüllten Tortellini sind dann auch vom Feinsten.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Salsiccia peperoncino (10 kleine Würste)
- 500 g Shiitakepilze
- 1 junger Knoblauch
- 500 g frische Tortellini (mit Parmigiano Reggiano gefüllt)
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Leckeres Gericht

Zubereitung:

Salsiccia quer in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Shiitake nur halbieren und in eine Schüssel geben.

Knoblauch mit Stiel und Schale verwenden, putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Shiitake und Salsiccia darin bei mittlerer Temperatur mehrere Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Riesling kräftig ablöschen, damit sich eine schöne Soße bildet. Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tortellini durch ein Nudelsieb geben. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Salsiccia mit Shiitake und viel Soße über die Tortellini geben. Servieren. Guten Appetit!

Aprikosentorte



Diesmal Marmelade zweckentfremdet
Eine einfache Variante einer Torte, wenn einmal kein frisches Obst vorrätig ist. Man kann sich dann zum Beispiel an Konservendosenobst bedienen, mit dem man auch leckere Torten zubereiten kann. Oder man nimmt ganz einfach Marmelade mit Obstanteil. Der einzige Nachteil daran ist nur, dass solche Torten zwar schmackhaft, aber auch sehr süß werden. Aber

probieren Sie es einfach einmal mit Marmelade nach Ihrer Vorliebe aus.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 2 Gläser Aprikosenmarmelade (à etwa 400 g)
- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Recht süß

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen.

Milch in einem Topf leicht erritzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und darin auflösen. Marmelade dazugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben, verteilen und Torte die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!