

Generationen am Herd

Mütter und Töchter – die stärkste Bindung, manchmal Feuer und Wasser. Wie ist es, wenn beide auch noch zusammen arbeiten? BAD AACHEN stellt Familienunternehmerinnen auf die Topfgucker-Probe. Das diesjährige Weihnachtsmenü beweist perfekte Harmonie und besten Geschmack – in allen Lebenslagen!

AAMO: VORSPEISE

AAMO-Moden, Couvenstraße, hochwertige Damenmode
Susanne Geuppert *liebt Golfspielen, isst gern Kartoffeln.*
Julia Geuppert (30) *liebt Kochen und alles mit Fleisch.*



Fotos: Margret Diegoux

„Meistens ist es schön“, scherzen Susanne und Julia Geuppert über ihr Teamwork. Seit 60 Jahren führt die Familie ihr Unternehmen für Damenmode an der Couvenstraße – Susanne und Klaus Geuppert in der zweiten Generation, Tochter Julia (30) sichert die Zukunft von AAMO (was Aachen und Mode verbindet). So arbeiten Mutter und Tochter im Ein- und Verkauf Hand in Hand. Was richtig gut klappt, wie beide finden. „Uns verbinden die Leidenschaft für Mode und die Nähe zu den Kunden“, sagt Susanne. Julia, selbst qualifizierte Fachfrau, ergänzt, dass sie viel von ihrer Mutter lerne. Ab und zu rappelt es trotzdem mal. „Wir sind Frauen, nicht immer rational“, weiß die Mutter. Julia gelinge es leichter, Beruf und Privates zu trennen.

Arbeit aber ist am Heiligen Abend bei Geuppert tabu. Traditionell zieht es Julias älteren Bruder Stefan dann aus der Schweiz, wo er lebt und arbeitet, zurück nach Aachen. Frühstücken in der Stadt, Bücher kaufen – und dann doch ein kurzer Abstecher zur Couvenstraße: „Wir stoßen mit dem Team an, wir sind da sehr familiär“, erklärt Julia Geuppert. Gerade im Advent bleibe für Besinnlichkeit zu wenig Zeit, der Laden brummt. Damen suchen Outfits, Herren lassen sich zu anziehenden Geschenken beraten. Läuft. Bis Heiligabend, 14 Uhr.

Nachhaltig und achtsam – auch am Herd

Dann werfen sich alle Geupperts in Schale. Anzug, Fliege, Abendkleid: „Ein besonderer Abend verlangt ein besonderes Styling.“ Doch Susanne Geuppert verrät: „Schürze am Herd geht immer!“ Womit wir beim Thema wären. Wie Baum, Krippe und christliche Werte ist ein feierliches Essen am 24. Dezember gesetzt. „Oft gibt es Raclette“, erinnert sich Julia. Weil das leicht vorzubereiten sei. Und wer kocht? „Wir beide!“ Tatsächlich sind Mutter wie Tochter echt

gute Köchinnen. Nur täglich hat Susanne dazu keine Lust mehr. Ganz im Gegenteil zu ihrer Tochter, die jeden Abend und am liebsten gleich für alle Nachbarn mitkocht.

Weihnachten aber, zu Hause bei den Eltern, ist das Menü Teamarbeit: Vater Klaus kauft ein, Susanne und Julia setzen kulinarisch um, woran sie auch im Modebusiness glauben: Nachhaltigkeit, Achtsamkeit. Will heißen: nie Fertigprodukte, null Zusatzstoffe. „Wir essen ausgewogen und bewusst“, sagt Julia. Was auch der schlanken Linie zuträglich sei. Sieht man! Schmeckt trotzdem, wie die tolle Vorspeise beweist, die Julia eigens für BAD AACHEN hat kreieren lassen.

Und das kam so: Freunde hatten ihr zum 30. Geburtstag einen Kochkurs im Hotel Budersand auf Sylt geschenkt. Dort setzt Küchenchef Felix Gabel auf *Nordic Fusion*. Wie das geht, lassen sich alle BAD AACHEN-Leser am besten auf der Zunge zergehen.

Und was bleibt am Ende des Kochtages für ein Mutter-Tochter-Weihnachtswunsch 2019: „Dass alles so bleibt, wie es jetzt ist und alle gesund sind!“ Denn meistens ist es eben doch sehr schön bei Geuppert in Aachen! cf

www.aamo.de

Galloway-Tatar

Zutaten (für vier Personen):

600 g Tatar vom Galloway-Rind, Tatarsauce, Eniko- und Buchenpilze, Croutons, Shisokresse.

Für die Teriyaki-Sauce:

150 g Sojasauce, 100 g Mirin, Zucker, 6 g Toban Djan Pfeffer.

Für die Teriyaki-Mayonnaise: 50 g Eigelb, 20 g Su-Essig, 180 g Erdnussöl, Sesamöl, Salz, Pfeffer, 30 g Sweet Chili, 60 g Teriyaki-Sauce, 8 g Sojasauce, 8 g frischer Ingwer, Sesam.

Zubereitung:

Das Tatar mit etwas Tatarsauce abschmecken und kalt stellen. Alle Zutaten für die Teriyaki-Sauce in einen Topf geben und aufkochen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für die Mayonnaise Eigelb und Essig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer mixen, dabei das Erdnussöl langsam hinzugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mit Sweet Chili, Sojasauce, Teriyaki und Sesamöl abschmecken. Den Ingwer fein reiben, Sesam rösten und beides zu der Mayonnaise geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun das Tatar im Ring anrichten. Darauf die angebratenen und abgekühlten Pilze, die Croutons und Kresse ansprechend drapieren. Die Mayonnaise in drei Punkten um das Tatar herum verteilen.



BARATI: HAUPTSPEISE

*Barati, Elisengalerie, Mode für anspruchsvolle Frauen
Moschgan Barati verbringt ihre Zeit gern im Geschäft,
mit Freunden und der Familie. Isst alles außer Sushi.
Vivien Barati (24) mag Fitness und Mamas Küche.*



„Ich bin der Boss“, lacht Moschgan Barati augenzwinkernd. Tatsächlich aber ist *Barati*, das Geschäft für exklusive Damenmode in der Elisengalerie, ein fließendes Mehrgenerationenprojekt – gegründet und bis heute unterstützt von Mutter Marianne Niroumand, geleitet von Moschgan Barati und ihrer Schwester Mittra Braun. Mit Moschgangs Tochter Vivien Barati ist die dritte Generation im Unternehmen tätig. Frauenpower pur. Mehr geht nicht.

Und geht das auch immer gut? „Wir ergänzen uns perfekt“, erklärt Moschgan Barati. Für jedes Alter, jeden Typ oder Geschmack gebe es die passende Ansprechpartnerin im Geschäft. Das Quartett arbeitet eingespielt zusammen. Mit Vivien sei frischer Wind in die Kollektionen gekommen. „Ich interessiere mich für neue Marken und kann auch eigene Ideen einbringen“, erklärt die junge Expertin.

Die Liebe zu schönen Dingen hat Vivien von ihrer Mutter in die Wiege gelegt bekommen. „Frau muss sich schick machen“, lautet deren Credo. Stilvoll setzen Mutter und Tochter das auch zu Hause

um – beide leben im gleichen Haus, aber in separaten Wohnungen: „Wir kochen gerne zusammen.“ Am liebsten Gerichte aus Persien, wo Moschgan geboren wurde und ihre Familie acht Jahre lebte.

Keine Frage, dass beide auch für den BAD AACHEN-Hauptgang eine solche Spezialität ausgewählt haben. Das traditionelle Gericht aus dem Mittleren Osten passe gut zu Weihnachten, findet Moschgan. Es brauche zwar ein bisschen länger bei der Vorbereitung, sei dann aber total gemütlich für lange gemeinsame Abende, meint Vivien.

Und wie läuft er dann ab, der lange Heilige Abend? „Mit der ganzen Familie“, freuen sich beide. Vor allem, weil im jährlichen Wechsel Moschgangs Schwester Mittra dieses Mal das Fest ausrichtet. „Vivien und ich sind bis 13 Uhr im Laden, bummeln danach noch durch die Elisengalerie.“ Beschwingt geht es später zum Familientreffen, in festlichen Outfits, versteht sich. Pailletten, kurze Röcke, knackige Blazer – „steif war gestern“, wissen Mutter und Tochter. Zusammen lassen sie zwischen Kirche, Festschmaus und Bescherung dann das Jahr Revue passieren. Und blicken voraus auf neue zwölf Monate – mit der dann vierten Generation an Bord: Mittra Braun erwartet zum Jahreswechsel ihr erstes Enkelkind!

Moschgan und Vivien Barati planen derweil den nächsten gemeinsamen Urlaub. Mutter und Tochter arbeiten nämlich nicht nur harmonisch miteinander, sie sind auch so etwas wie beste Freundinnen. Partner auf Augenhöhe in allen Lebenslagen. Den Boss hakt Vivien schmunzelnd unter – zusammen erfolgreich und glücklich sein, das möchten die Barati-Damen und wünschen es ebenso allen BAD AACHEN-Lesern!

www.m-barati.de

Gheymeh Bademjan – Persisches Lammfilet mit Auberginen & Safranreis

Zutaten (für vier Personen):

600 g Lammfilet, 2 Auberginen, 3 Knoblauchzehen, Paprika edelsüß und scharf, Kurkuma, Saft einer halben Zitrone, ½ Tasse Kichererbsen, 3 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Butter, Safran, Basmati-Reis.

Zubereitung:

Für die Marinade die Knoblauchzehen pressen, mit Paprika und Kurkuma (insgesamt 2 Teelöffel) sowie Zitronensaft vermischen. Das Lammfleisch darin marinieren. Den Reis waschen und in Salzwasser einlegen. Die Kichererbsen bissfest kochen. Auberginen schälen, in Stücke schneiden und anbraten. Das Fleisch hinzufügen und ebenfalls anbraten, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Tomatenmark würzen, leicht anrösten und anschließend die Kichererbsen untermengen. Bei geringer Hitze leicht köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. In der Zeit den Reis erneut waschen, in kochendem Wasser garen, dann abschütten.

Butter im Topf schmelzen, Safran im Mörser zerstoßen und mit einem Teelöffel heißem Wasser auffüllen. Safran zu der Butter geben und den Reis pyramidenförmig hineinschütten. Den Topf mit einem Küchentuch abdecken und mit einem Deckel fest verschließen. 15 bis 20 Minuten auf kleiner Hitze dampfen lassen. Den Reistopf mit kaltem Wasser abschrecken und nochmals etwas geschmolzene Butter mit Safran über den Reis gießen. Mit dem Lamm servieren.



Qualität zum Fest!

Dezember-Angebote:

1A Sauerbraten vom Eifelrind (fertig eingelegt)	1 kg € 14,80
Wildschweinrollbraten	1 kg € 22,90
Brander Schinken (luftgetrocknet)	100 g € 2,40

Frisches Geflügel von Gans, Ente und Pute
Wir bitten um Vorbestellung.

Unsere Wildvielfalt:

Wildpastete, Rehbratwurst, Hirsch- & Wildschweinschinken, Wildsalami, Wildpatés, Gänserilette, geräucherte Gänsebrust u.v.m.

- Seit 1934 -

Landeck Fleischerei

ZIEMONS

Inhaber: Lothar Koch

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 0241/526242 · www.landeck-fleischerei.de

PLUM'S: DESSERT

Plum's Kaffee, Deutschlands älteste Kaffeerösterei
Petra Vogeler spielt gern Golf und mag mediterrane sowie Kartoffelgerichte.
Gina Vogeler (28) spielt Volleyball und isst gerne Mediterranes und Salate.



Fotos: Marcel Decoux

Petra und Gina Vogeler haben viele Gemeinsamkeiten – nur beim Rosenkohl ist Schluss: „Solange kein Rosenkohl auf den Tisch kommt, esse ich alles“, sagt die Tochter. Mutter Petra widerspricht: „Ich liebe Rosenkohl!“ Na, wenn's nur das ist...

Ansonsten harmonieren beide nämlich bestens zusammen – und teilen die Liebe zu gutem Kaffee. Die wurde Gina in die Wiege gelegt, heute arbeitet sie in der dritten Generation mit dem Produkt. Obwohl im 1820 gegründeten Traditionsunternehmen mit Sitz am Hammerweg und Filiale an der Körbergasse die Grenzen zwischen den Bereichen fließend sind und jeder „hilft, wo er kann“, ist Gina mehr im Verkauf und in der Kaffeemaschinenberatung tätig, während ihre Mutter hinter den Kulissen agiert. Von dort aus findet sie es spannend, „die Energie und Lust an Innovationen“ ihrer Tochter zu beobachten. Gina freut sich, ihre Mutter häufig zu sehen. Eine Trennung zwischen Beruf und Familienleben gibt es nicht. „Private Zeit wird oft genutzt, um Dinge in Ruhe zu besprechen“, sagt Petra Vogeler. Das ist für alle in Ordnung. Wenn dann noch gute Küche dazukommt, ist sowieso alles perfekt.

Mutter wie Tochter kochen gerne und gut. Bei Gina darf es unter der Woche schnell gehen, Petra kocht täglich frisch und immer öfter vegetarisch. Für Klassiker wie Rouladen ist sie selbstverständlich zuständig. „Alles, was Mama kocht, ist willkommen“, lacht die Tochter.

Und was gibt es dann am Heiligen Abend? „Ich versuche, ein gut vorbereitetes Menü rund ums Rinderfilet zu servieren. Ich finde es schöner, bei der Familie zu sitzen, anstatt in der Küche zu werkeln“, setzt Petra Prioritäten. Klar, dass die Familie ihr dafür am 24. Dezember gerne *frei gibt*. Gina ist bis 13 Uhr noch *busy*. Danach wird Weihnachten eingeläutet. Klassisch mit Familie und Geschenken.

Runterkommen ist angesagt. In jeder Vorweihnachtszeit laufen die Kaffeemühlen heiß: „Es ist schön zu wissen, dass besonders zu Weihnachten Wert auf guten Kaffee gelegt wird“, finden die Fachfrauen. Ihr Geheimtipp für gute Bohnen? „Als Filterkaffee würde ich unsere *Festtagsmischung* empfehlen. Als klassischer Espresso nach

dem Essen ist der *Espresso Italienische Art* unschlagbar“, erklärt Gina. Überhaupt seien Kaffee und Kulinarik ein starkes Team: „Es gibt sehr gute Saucen-Rezepte, Espresso-Parfait oder Soufflé sind auch fein“, sind sich die Expertinnen einig – und haben für die BAD AACHEN-Leser gleich etwas Köstliches ausgesucht: „Kaffee-Nachtschicht passt einfach immer. Das Schichtdessert geht schnell, ist gut vorzubereiten und der Spekulatius gibt den weihnachtlichen Touch.“ Dass ein Hauch Perfektionismus Mutter und Tochter obendrein verbindet, zeigt sich nicht nur bei der Zubereitung dieses feinen Menüfinales: „Jedes Jahr gehen wir zusammen den Weihnachtsbaum aussuchen – da sind wir perfektionistisch veranlagt“, sagen sie. Dass diese kleine Tradition noch lange andauert, wünschen sie sich – und haben wieder eine Mutter-Tochter-Gemeinsamkeit mehr!

cf

www.plumskaffee.de

Kaffee-Schichtdessert mit Spekulatius

Zutaten (für vier Personen):

ca. 15 Spekulatius-Kekse, 100 g dunkle Schokolade (grob gehackt), 200 g Mascarpone, 300 ml Sahne, 80 g Puderzucker, 50 ml Espresso (abgekühlt), Zimtsterne zur Dekoration.

Zubereitung:

Die gehackte Schokolade mit 100 ml heißer Sahne übergießen und verrühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat und eine Creme entstanden ist. Die Masse dann leicht abkühlen lassen. Die Kekse grob zerkleinern – entweder im Mixer oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle zerkrümeln. Nun die Mascarpone cremig rühren und Espresso unterheben. Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit der Mascarpone Mischung verrühren und die andere Hälfte mit der Schokoladenmasse. Jetzt abwechselnd dunkle Creme, helle Creme und Keksbrösel in ein Glas schichten und mit Zimtsternen dekorieren. Tipp: Wer möchte, kann zusätzlich als vierte Schicht abgebundene Sauerkirschen verwenden.



Wir bieten regelmäßige Weinseminare an

Großes Spirituosenangebot
 Cognac, Armagnac, Liköre, Calvados, Grappa, Obstbrände, Rum, Whisky und Gin ...

Weinhaus Lesmeister
 Pontstraße 60, 52062 Aachen
 Tel.: +49 (0) 241 - 40 49 32
 kontakt@weinhaus-lesmeister.de
 Mo.–Fr. 10–19 Uhr
 Sa. 10–17 Uhr
www.weinhaus-lesmeister.de