

B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



DREI PARTEIEN

EIN FESTMAHL



Hier kocht keiner sein eigenes Süppchen

2017 ist Wahljahr – die Posten im Landtag sowie im Bundestag werden neu besetzt. Zeit auch für die Aachener Parteivorsitzenden, sich zu positionieren. Für BAD AACHEN aber haben GRÜNE, SPD, CDU in *einem Festtagstopf* gerührt.

VORSPEISE

Bündnis 90/DIE GRÜNEN – Susanne Kütke und Sebastian Breuer



Die Vorstände bei Bündnis 90/DIE GRÜNEN bestehen traditionell aus Frau und Mann. Die gleichberechtigte Doppelspitze in Aachen bilden Sabine Göddenhenrich und Dr. Sebastian Breuer. Letzterer steht auch am Herd seinen Mann und teilt sich dieses Amt hier mit einer Frau: Für BAD AACHEN brutzelte Parteigeschäftsführerin Dr. Susanne Kütke mit ihm die vegetarischen Rösti. Doch hört, hört: Während die 45-jährige Politologin und Mutter zweier Kinder auf Fleisch verzichtet, kommt im Haushalt des 51-jährigen Biologen durchaus Tier auf den Tisch: „Unsere drei Kinder entscheiden über das Weihnachtsmenü, wobei es meist Klassiker wie Rinderfilet sind“, verrät er.

Für beide Familien aber ist der Heiligabend ein *Jour fixe*, an dem alle zusammenkommen. An den Tagen danach werden gerne auch Freunde bekocht. „Für BAD AACHEN haben wir etwas ausgesucht, das unkompliziert und ohne großen Zeitaufwand zuzubereiten ist. Vielleicht regt es den einen oder anderen ja an, die vegetarische Küche zu probieren“, frohlockt Susanne Kütke.

Und welche Träume sollen für DIE GRÜNEN 2017 wahr werden? „Wir wünschen uns weniger Rechtspopulismus, ein geeintes Europa, Energie-, Agrar- und Mobilitätswende und – Tihange abschalten!“ Vor dem *Sturm* möchten beide die Ruhe nutzen: Zum Tannenbaumschlagen, Päckchenpacken, zu Spaziergängen, Urlaub, Erholung. Und am Ende des Weihnachtstages soll „Gesundheit für unsere Lieben stehen, das Wichtigste im Leben“.

WEIN-TIPP 1

Hans-Georg Lesmeister vom Weinhaus Lesmeister an der Pontstraße empfiehlt zu jedem Gang den passenden Wein:

Zur Vorspeise passt ein Weißwein 2015er Sauvignon Blanc aus der Pfalz vom Weingut Hörner – schlank und elegant mit Noten von Stachelbeeren.



Möhrenrösti mit Halloumi, Rucola und Zitronenvinaigrette

Zutaten für vier Personen:

Möhrenrösti: 1 kg Möhren, 500 g Halloumi, 1 Bund Rucola, ½ Bund Minze, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 3 große Eier, feines Dinkelmehl, Salz, Pfeffer; Zitronenvinaigrette: 1 Biozitrone, Olivenöl, Agavendicksaft, 1 TL feiner mittelscharfer Senf, 1 TL grobkörniger Senf, Salz, schwarzer Pfeffer.

Zubereitung:

Für die Vinaigrette die Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit der anderthalbfachen Menge Olivenöl in eine Schüssel geben, mit den Senfsorten mischen, mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Für die Rösti die Möhren sowie 250 g Halloumi grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die gewaschene Minze fein hacken. Alles zusammen mit den Eiern in eine Schüssel geben und so viel Mehl unterkneten, dass der Teig zusammenhält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig kleine (7 cm Durchmesser) Küchlein formen und sie in Olivenöl anbraten. Die fertigen Rösti warm stellen. Wichtig: Erst kurz vor dem Anrichten den restlichen Halloumi in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden und in Olivenöl anbraten. Zum Anrichten die Rösti abwechselnd mit Halloumi und Rucola stapeln, mit Vinaigrette dekorieren. ▶

Qualität zum Fest!

+++ aus der Region +++ eigene Herstellung +++

- ★ frische Wildspezialitäten aus der Eifel
- ★ Ihr Weihnachtsbraten vom Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Lamm und Wild
- ★ goldprämierte Weihnachts-Leberwurst
- ★ delikater Aufschnitt und Schinken

+++++ Wir bitten um Vorbestellung +++++

Landeck Fleischerei
ZIEMONS

Inhaber: Robert Wolf

Hochstraße 7 · D-52078 Aachen-Brand
Tel. 02 41/52 62 42 · Fax 02 41/1 89 22 83



**WEINHAUS
LESMEISTER**

Stammhaus: Pontstrasse 60 | D-52062 Aachen | Telefon: 0241 - 40 49 32
Telefax: 0241 - 40 08 141 | kontakt@weinhaus-lesmeister.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 10:00-19:00 Uhr | Sa. 10:00-17:00 Uhr

Aachen - Brand Marktplatz 20 | D-52078 Aachen Telefon: 0241 - 1890 6667
Telefax: 0241 - 1890 6668 | brand@weinhaus-lesmeister.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 14:00-19:00Uhr | Sa. 10:00-14:00 Uhr

www.weinhaus-lesmeister.de

HAUPTSPEISE**SPD – Karl Schultheis**

Er ist der dienstälteste unter den BAD AACHEN-Parteiköchen: Seit 1994 ist Karl Schultheis Vorsitzender des SPD-Unterbezirks Aachen-Stadt. Von 1985 bis 1995 war er bereits Abgeordneter des Landtags NRW, dem er seit 2005 erneut angehört. 2017 kandidiert Schultheis wieder – mit dann 64 Jahren! Dass er ein moderner Mann ist, beweist er als *Chef de Cuisine*. Tradition ist dennoch im Spiel, bei Schultheis gibt es Weihnachten Klassiker: „Suppe, Puter, selbstgemachte Fritten, Eis und Kuchen“, verrät der Vater eines Sohnes. Zudem stehen Lesen, Spiele und ausdrücklich kein Fernsehen an. Denn auch wenn Schultheis seit diesem Jahr Witwer ist, ist Weihnachten für ihn „ein Fest, an dem die Familie zusammenkommt“. Und er plant voraus für das neue Jahr: „Ich wünsche mir hinsichtlich der Wahlen einen persönlichen und insgesamt einen Erfolg der SPD, damit ich mein Engagement für Aachen fortsetzen kann.“ Auch für BAD AACHEN setzt er auf Bewährtes: hausgemachte Rouladen!

**JETZT WIRD'S
WILD!**

Im Herbst bieten wir selbst ausgewähltes Wild von Jägern aus der deutsch-belgischen Grenzregion an.

Und natürlich weiterhin: Bestes Kalbfleisch aus eigener Zucht und selbst hergestellte Schinken- und Wurstwaren.

**Filiale Roetgen**

Hauptstraße 63 · 52159 Roetgen · Tel. 024 71/23 45
Mo. 07.15 - 12.30 Uhr, Montagnachmittag geschlossen
Di. - Fr. 07.30 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.30 Uhr
Sa. 06.30 - 13.00 Uhr

Filiale Konzen

Am Pötzchen 2 · Tel. 024 72/97 07 25
Mi.-Do. 08.00 - 12.30 Uhr · Fr. 08.00 - 12.30 Uhr
und 14.30 - 18.00 Uhr · Sa. 07.30 - 13.00 Uhr

www.metzgerei-wilms.de

**Klassische Rouladen mit Rotkohl****Zutaten für vier Personen:**

4 Rouladen, 2 Zwiebeln, 12 Gewürzgurken, 8 Scheiben geräucherter, durchwachsener Speck, Senf, Mehl zum Abbinden, Salz, Pfeffer. Als Beilagen: Kartoffeln und Rotkohl, 1 Kräuterprinte.

Zubereitung:

Zwiebeln säubern und schälen, zusammen mit den Gurken in feine Stifte schneiden. Rouladen salzen und pfeffern, die Innenseite mit Senf bestreichen. Mit je zwei Scheiben Speck, etwas Zwiebeln und Gurken belegen. Zusammenrollen, mit Spieß/Klammern fixieren. Fleisch rundherum scharf anbraten, dann mit Wasser ablöschen, sodass die Rouladen nicht ganz bedeckt sind. 2 EL Senf sowie wenig Salz und Pfeffer hinzufügen. Ca. 1,5 Stunden auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, dann mit etwas Mehl abbinden. Den Rotkohl mit einer zerkleinerten Kräuterprinte im Topf erwärmen, bis sich die Printe aufgelöst hat.

**WEIN-TIPP 2**

Zur Roulade servieren wir einen Rotwein 2012 Saint Laurent vom Weingut Dr. Gänz Guldental Nahe, im Barriquefass gereift – sehr vollmundig-eleganter mit Vanille- und Waldbeeraromen.

DESSERT

CDU – Ulla Thönnissen



Fotos: Andreas Steindl

Ihre politische Karriere begann 2009 – in der Städteregion. Seit 2012 ist Ulla Thönnissen Kreisvorsitzende der CDU Aachen, seit 2014 Ratsfrau und seit 2015 Landtagsabgeordnete. Zuvor war die 53-Jährige Erziehungswissenschaftlerin, Dozentin, Unternehmerin und, und – und kann sogar gut kochen! „Heiligabend gibt es auf Wunsch meiner beiden Söhne immer Rinderrouladen. Als Nachspeise Pudding nach altem Familienrezept“, erzählt sie. Neben Treffen mit Verwandten und Freunden ist Weihnachten für sie Zeit „zur Besinnung und für Menschen, für die ich im Alltag zu wenig Zeit habe“. Die wird 2017 wohl noch spärlicher: „Ich wünsche mir, dass wir in NRW den dringenden Politikwechsel bekommen. Und dass wir Politiker es schaffen, unsere Politik den Menschen plausibel zu erklären.“ So möchte sie sich Vertrauen verdienen: „Der Kampf ums Mandat ist

wie ein sportlicher Wettkampf – du musst Talent, Können, Ausdauer, Fleiß und Fairness mitbringen.“ Auf geht's! Auch mit dem leckeren Dessert, das „toll schmeckt, schön dekoriert werden kann und Lokalkolorit hat: Printen gehören eben in jedes Öcher Weihnachtsmenü!“

Eierlikör-Printen-Creme

Zutaten für vier Personen:

100 ml Sahne, 250 g Mascarpone, 10 EL Eierlikör, 25 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 75 g Kräuterprinten, 25 g Amarettini, 30 g Pistazien.

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, 6 EL Eierlikör, Zucker, Vanillezucker cremig rühren, die Sahne unterheben. Printen, Amarettini und Pistazien zerbröseln. Mischen und etwa 2 EL zurückbehalten. Die Creme abwechselnd mit den Bröseln in Gläser schichten und kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Rest Eierlikör beträufeln, mit Bröseln bestreuen.



WEIN-TIPP 3

Zum Abschluss gibt es einen Süßwein: Bacchus Spätlese 2015, Weingut Meiser Rheinhessen – angenehme Süße mit feiner Frische und ganz leichtem Säurespiel.

Hatle hat's!
im Aachener Süden

Ein Frohes Fest
und ein erfolgreiches
Jahr 2017
... wünscht Ihnen
Ihr E-center Hatlé!

Angebote der Woche:
www.edeka-hatle.de

Wohin?

Natürlich zu
EDEKA-Hatlé!

Heiligabend von
07:00 – 13:00 Uhr
und Silvester von
07:00 – 15:00 Uhr
geöffnet!

EDEKA Hatlé Aachen · Schillerstraße 20 · 52064 Aachen
Tel.: 0241 75 08 660 · Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 7-21 Uhr