

Presseinformation

Was kommt Weihnachten auf den Tisch: So isst Deutschland

Hamburg, 20. Dezember 2022 – Weihnachten, für viele die schönste Zeit des Jahres. Man besinnt sich auf die Dinge, die einem im Leben wichtig sind. Für die meisten sind das vor allem Menschen, die einem nahestehen – Familie, Freunde, Partner... An Weihnachten kommen alle zusammen und verbringen besinnliche Stunden mit Unterhaltungen, Spielen, Geschenken und Essen. Vor allem Essen. Neben Plätzchen und Süßigkeiten wird in der Küche auch meist mindestens ein Festmahl zubereitet. Bei manchen Gerichten sind sich die Deutschen einig, bei anderen könnten die regionalen Unterschiede nicht größer sein. Was kommt also in deutschen Haushalten zur Weihnachtszeit auf den Tisch? Die Experten von Küche&Co wissen, wo was gegessen wird und geben zusätzlich wertvolle Tipps, wie das Weihnachtessen besonders stressfrei zubereitet wird.

Kartoffelsalat und Würstchen oder Weihnachtsgans?

Bei einem Großteil der Deutschen herrscht Einigkeit: An Heiligabend gibt es Kartoffelsalat und Würstchen – zumindest ist dies bei einem Drittel der deutschen Haushalte der Fall. Dass es an Heiligabend grundsätzlich eher spartanisch zugeht, ist dem vollen Programm mit Weihnachtsmesse und Bescherung geschuldet. Da möchte man sich nicht auch noch lange in die Küche stellen. Wie der Kartoffelsalat zubereitet wird, ist allerdings sehr unterschiedlich, da jede Familie ihre eigene Tradition hat. Grundsätzlich wird Kartoffelsalat im Norden eher mit Mayonnaise und im Süden mit Brühe, Öl und Essig zubereitet. Auch die Zutaten, wie Wurst, Gurke oder Ei, variieren stark und je nach Geschmack. Alternativ ist auch Raclette ein beliebtes Gericht an Heiligabend, da sich hier jeder nach seinem Geschmack die Pfännchen beladen kann.

Am 1. Weihnachtsfeiertag steht dann bei den meisten Deutschen ein wahres Festmahl an. Vornehmlich gibt es ein Bratengericht, angeführt von Weihnachtsgans oder -ente. Der Gänsebraten etablierte sich ab 1600 in Großbritannien als Weihnachtessen und hat sich von dort in andere christliche Länder verbreitet. Die Füllung der Gans oder Ente unterscheidet sich stark: Ob fruchtig mit Pflaumen oder Äpfeln, deftig mit Semmeln oder Hack oder doch ganz anders, erlaubt ist was schmeckt!

Fisch, insbesondere der Weihnachtskarpfen, freut sich vor allem im Süden über große Beliebtheit. Lokal begrenzt gibt es auch das „Neinerlaa“ (Neunerlei), das vor allem im Erzgebirge und Vogtland auf den Tisch kommt. Wie der Name bereits verrät, werden hier 9 unterschiedliche Gerichte aufgetischt, die von jedem am Tisch zumindest gekostet werden sollen. Laut Brauch hält dies im nächsten Jahr gesund, bringt Glück und hält das Geld zusammen.

Küchenchaos Adé

An welchem Tag auch immer groß gekocht wird, für den oder die Köche ist das perfekte Weihnachtessen doch meist mit Stress verbunden. Die Kartoffeln wollen gekocht, der Braten zubereitet und die Beilagen geschnippelt werden. Und das am besten alles gleichzeitig. Damit die Weihnachtsstimmung in der Küche nicht komplett verschwindet, empfehlen die Küchenplanerinnen von Küche&Co kleine Helfer, die entweder bereits in der Planung der Küche bedacht, oder auch noch nachträglich dazugekauft werden können. So kann man beispielsweise neben einem Backofen auch einen Dialoggarer einbauen. Dieser funktioniert mit elektromagnetischen Wellen, die intelligent auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln eingehen. Dadurch ist es möglich, dass Braten, Kartoffeln und Beilage auf ein Blech gelegt und trotz unterschiedlicher Garzeiten gleichzeitig fertig werden.

Damit Beilagen schneller kochen, bietet sich auch ein Quooker an, ein Wasserhahn, der neben kaltem auch sprudeliges oder heißes Wasser direkt aus der Leitung produziert. Und wenn alles gleichzeitig kochen muss, bietet sich ein Induktionsfeld an. In der neuesten Variante gibt es

keine vorgegebenen Zonen für Töpfe oder Pfannen mehr, sondern das ganze Kochfeld ist mit Sensoren ausgestattet. So erkennt das Feld an jeder Stelle die entsprechende Topf- oder Pfannengröße, die dann jeweils aktiviert werden. So können (je nach Größe) sogar bis zu 6 Töpfe auf den Herd.

Das Essen im Ofen lässt sich auch einfach mit einem Bratenthermometer oder mit entsprechender App vom Sofa aus überwachen. Sofern die Küche von vorneherein offen gestaltet ist, ist man als Koch auch direkt im Geschehen, obwohl man sich um das Essen kümmern muss. Wenn in der Küche eine Kücheninsel verbaut ist, können auch mehr Leute Hand anlegen und beispielsweise Kartoffeln schälen, Gürkchen schneiden oder die Ente füllen. Und wenn nichts mehr hilft, bietet sich ein eingebauter Weinkühlschrank an, aus dem sich nicht nur die Köchin bedienen kann.

So steht dem perfekten Weihnachtsessen nichts mehr im Wege. Und auch der Stress kann sich mit den passenden Geräten und Gadgets in Grenzen halten. Ob nun beim Kartoffelsalat, der Weihnachtsgans oder beim Raclette – Küche&Co wünscht frohe und besinnliche Weihnachtstage.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de