

Ein Fest für Sparfüchse

Günstig schlemmen an Weihnachten – Das sind die Tipps der Experten

Weihnachten soll etwas Besonderes sein. Auch das Essen und die Getränke fallen deshalb bei vielen etwas feiner und festlicher aus. Dennoch wollen oder müssen viele angesichts der gestiegenen Lebenshaltungskosten (siehe auch unten) aufs Geld achten. Wir haben uns bei Experten umgehört, wie man beim Festessen ein wenig sparen kann – ohne dass der Genuss leidet. Ein Weinhändler, zwei Metzger und ein Koch geben Tipps, wie das Weihnachtessen gut und günstig wird.

■ Wein

Ein guter Wein gehört zum Festessen oft dazu. Der muss nicht unbedingt teuer sein. Benjamin Bock, Betreiber der vier Vinovit Weinhandlungen in München und Umgebung (unter anderem Pestalozzistr. 11), hat Tipps. Beim Rotwein zu Wild oder Braten rät er zu Pinot Noir oder Spätburgunder (selbe Rebsorte). „Der ist fein und elegant, relativ hell im Glas durch die dünnen Traubenschalen der Sorte, aber keineswegs wässrig – und passt gut zu weihnachtlichen Aromen. Die leichte Säure ist gut bei fettigem Essen.“ Sein persönlicher Tipp: Spätburgunder vom Weingut Zimmerlin, Bötzing Eckberg, Alte Reben (2021), bei ihm kostet die Flasche 14,90 Euro. Zu Geflügelgerichten empfiehlt der Experte Chardonnay aus dem Holzfass aus dem Pays d’Oc. „Er passt mit seinen Vanillearomen gut zum Fest.“ Beispiel: Chardonnay Secret Boisé (2023) für 9,10 Euro. Wer einen Dessertwein nach dem Essen schätzt, der könne, so Bock, beispielsweise zum Muscat de St.-Jean-de-Minervois (2022) für 14,40 Euro greifen. „Der wirkt leicht, floral und hat keine beschwerliche Süße – perfekt nach einem üppigen Essen.“

■ Rind, Gans und Ente

Rinderfilet oder Rinderlende können ganz schön den Geldbeutel strapazieren. Uschi Gaigl von der Münchner Metzgerei Gaßner hat eine günstige Alternative: „Die Steakhüfte kostet etwa die Hälfte vom Filet



Der Koch Andreas Geitl mit günstigen Weihnachtsgerichten für unsere Leser. MARCUS SCHLAF

– unter 30 Euro pro Kilo. Da sie aber auch mager und kurzfasrig ist, eignet sie sich für fast alles an Weihnachten. Sie lässt sich gut fürs Fondue oder Raclette verwenden oder zum Braten auf dem heißen Stein. Man kann aus ihr aber auch ein Roastbeef zu.“ Wer zum Fest zur klassischen Gans oder Ente greifen will, der sollte laut Verbraucherzentrale auf deutsche Tiere vom Metzger setzen. Im Supermarkt stammen fast alle Gänse und Enten aus Ungarn

und Polen. Die sind zwar billig, aber man kann dort oft nicht sicher sein, ob die Tiere artgerecht gehalten werden. Außerdem ist in anderen Ländern oft eine kürzere Mast verbreitet – dadurch leidet auch der Geschmack. „Ich würde schon mindestens 12 Euro pro Kilo für die Gans und über 10 Euro pro Kilo für die Ente ausgeben“, sagt Werner Brauns, stellvertretender Landesinnungsmeister vom Metzgerhandwerk Bayern. Tiefgekühlte Ware sei zwar prinzipiell in Ordnung. „Aber die ist meist auch nicht

viel billiger und das Fleisch ist dann einfach nicht so saftig.“ Seine persönlichen Favoriten: Enten und Gänse vom Geflügelhof Lugeder oder von Schönerer. Braun, der auch Koch ist, hat auch noch Tipps für die richtige Zubereitung: „Ein Drittel der Bratzeit soll das Tier im Ofen auch auf der Seite liegen, dann wird alles saftig. Am besten man fettet die Ente oder die Gans schon am Tag vorher ein, zum Beispiel mit Butter und Paprika – dann zieht es richtig ein.“ Wem Ente oder Gans zu teuer sind, der kann beispiels-



Uschi Gaigl von der Metzgerei Gaßner (li.) und Benjamin Bock, Betreiber der Vinovit-Weinhandlung. ACHIM SCHMIDT (2)



weise auch einen Truthahn kredenzen. Mit Werner Brauns Tipps kann auch dieser schön saftig werden.

■ Raffinierte Rezepte

Der langjährige Fernsehkoch Andreas Geitl hat sich für unsere Leser ein paar einfache, schnelle und günstige Gerichte für jeweils vier bis sechs Personen (Nachtisch, Beilage und Frühstück) ausgedacht, die trotzdem etwas Besonderes und Festliches sind.

Gegrillte Ananas mit Glühweinschokolade (Nachtisch, circa 9,50 Euro): Schneiden Sie die Schale einer Ananas großzügig ab, entfernen Sie die dunklen Flecken. Dann die Holzige Mitte ausstechen und die Ananas in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Ringe können dann mit Grand Marnier oder Rum (circa 40 ml) beträufelt werden (muss aber nicht). Dann in braunem Zucker (circa 40 g) wenden. Anschließend werden die Scheiben auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten etwa eine Minute gebraten oder gebacken. Jetzt kommt die Schokolade ins Spiel. Schmelzen Sie hierfür etwa 300 Gramm Zartbitter-Kuvertüre über dem Wasserbad. Dann erhitzen Sie 150 Milliliter Glühwein auf etwa 50 Grad und vermischen ihn mit 50 Milliliter Sahne und der flüssigen Schokolade. Dann mit einem halben Teelöffel fertigen Glühweingewürz oder etwas Zimt, Nelkenpulver und Orangenzest abschmecken. Die Schokolade können Sie nun zur Ananas auf den Teller träufeln.

Griechischer Weihnachtssalat (Beilage, circa 9 Euro): Diese Kreation von Andreas Geitl ist die perfekte Alternative zum schönen gemischten Salat. Für das Dressing vermischen Sie Zitronensaft aus einer Zitrone, 50 Milliliter Orangensaft, etwas Salz, Pfeffer und Chiliflocken. Dann kommen noch ein Esslöffel Vanillezucker und 60 Milliliter Olivenöl dazu. Für den Salat geben Sie zwei filetierte oder in Spalten geschnittene Orangen, zwei Mandarinen in Spalten, 100 Gramm halbierte Kirschtomaten, 100 Gramm Paprika in kleinen Stücken und 100 Gramm Stangensellerie in Stücken in eine flache Schüssel. Dann noch 80 Gramm Oliven, 200 Gramm in Würfel geschnittenen Feta und zwei Esslöffel Minze (in Streifen geschnitten) dazu. Zuletzt alles behutsam vermengen und mit der Marinade übergießen.

Cremiges Avocado-Ei (Frühstück, knapp 10 Euro): Halbieren Sie drei nicht allzu reife Avocados und wärzen Sie die Hälften mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ein wenig Chiliflocken. Dann sechs Eier trennen und die Eigelbe jeweils in die halbe Avocadomulde legen. Anschließend die Avocado-Eier für 10 bis 12 Minuten bei 130 Grad (Umluft 120) in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Avocado-Ei soll sich nur leicht erwärmen, das Eigelb sollte flüssig bleiben. Nun können Sie optional Räucherlachs dazu servieren. Es geht aber auch günstiger mit gebratenem Speck. NINA BAUTZ

IN KÜRZE

Laim: Radkonzept für Unterführung

Noch ist der Laimer Bahnhof eine Großbaustelle. Mit dem Bau der zweiten Stammstrecke soll er einmal ein wichtiger Umsteigebahnhof für den Pendelverkehr werden. Bislang fehlten aber Abstellmöglichkeiten für Fahrräder der Pendler. Das Mobilitätsreferat hat daher eine Bedarfsanalyse durchgeführt. Fazit: Die aktuellen Fahrradabstellanlagen reichen bei Weitem nicht, um einen errechneten Bedarf von künftig mehr als 1000 Fahrrädern zu decken. Es werden Abstellanlagen im Süden und Norden der Unterführung und auf dem Grünstreifen des Laimer Kreiseis vorgeschlagen. Das könnten gängige Fahrradständer sein, mehrstöckige Fahrradboxen oder eine kostenpflichtige abschließbare Fahrradabstellanlage für hochpreisige Fahrräder. Wichtig sei auch die regelmäßige Entfernung von Schrottfahrern, die Platz wegnehmen. Außerdem soll die denkmalgeschützte Fußgängerbrücke aufgehellt und besser beleuchtet werden. Ob es für das Konzept bei der angespannten Haushaltslage die finanziellen Mittel gibt, ist nicht geklärt. eda

Im Kinderhaus fehlt Personal

In den neuen Stadtteil Freiam zieht immer mehr Leben ein. Im Herbst 2024 eröffnete der Kreisjugendring das „Kinderhaus Klangwelt“ im Hans-Carlin-Weg. Doch es fehlt an Personal. Das Haus betreut bis zu 111 Kinder in drei Kinderkrippen und Kindergarten-Gruppen. Der Fokus, wie schon der Name verrät, liegt auf Musik. Dem Nachwuchs wird mit rhythmischen Angeboten und gemeinsamem Singen Spaß und Freude an der Musik vermittelt. Es gibt entsprechend einen Musikraum und eine Turnhalle, die für musikalische Angebote nutzbar ist. Um das Team zu ergänzen, werden Erzieher und Erzieherinnen sowie Kinderpfleger und -pflegerinnen gesucht. eda

BEKANNTMACHUNGEN

Abteilung für allgemeine Zivilsachen des Amtsgerichts München

104 UR II 243/22 Aufgebot
Die Rolf C Dienst Gbr 82057 Icking, hat den Antrag auf Kraftloserklärung einer abhandlungsbekommenen Urkunde bei Gericht eingereicht. Es handelt sich um Anteilsschein eingetragener unter Nr. 52 im Treuhandregister an der WSAF (W. Schöeller-Anlagen & Co. Fonds 5 KG, München), nun Noris Immobilienfonds-Verwaltungsgesellschaft m.b.H., Nürnberg. Berechtigter der Urkunde ist laut eigener Angabe: Rolf C Dienst Gbr, vertr. durch Gf Carolin Dienst Grainwinkel 8, 82052 Icking. Der Inhaber der Urkunde wird aufgefordert, seine Rechte spätestens bis zu dem 31.03.2025 vor dem Amtsgericht München anzumelden und die Urkunde vorzulegen, da ansonsten die Kraftloserklärung der Urkunde erfolgen wird. München, 29.11.2024

107 II 216/24 Aufgebot
Herr Hans-Joachim Geisler, 85764 Oberschleißheim hat den Antrag auf Kraftloserklärung einer abhandlungsbekommenen Urkunde bei Gericht eingereicht. Es handelt sich um das Sparbuch der HypoVereinsbank Member of UniCredit, ausgestellt für das Konto 149105107. Das Sparbuch lautet auf: Herr Hans-Joachim Geisler, 5764 Oberschleißheim. Der Inhaber des Sparbuchs wird aufgefordert, seine Rechte spätestens bis zu dem 17.04.2025 vor dem Amtsgericht München anzumelden und die Urkunde vorzulegen, da ansonsten die Kraftloserklärung des Sparbuchs erfolgen wird. München, 3.12.2024

107 II 112/24 Ausschließungsbeschluss
Der Grundschuldbrief über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Max-Vorstadt, Blatt 10584, in Abteilung III Nr. 1 eingetragene Grundschuld zu 265.871,78 EUR für die Stadtparkasse München, München wird kraftlos erklärt. München, 3.12.2024

Abteilung für allgemeine Zivilsachen des Amtsgerichts München

203r II 91/24 Ausschließungsbeschluss
Der Grundschuldbrief, Gruppe 02, Briefnummer 4010316, über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Thalkirchen, Blatt 3361, in Abteilung III Nr. 4 eingetragene Grundschuld zu 120.000,00 DM mit 15% Zinsen jährlich und der Grundschuldbrief, Gruppe 02, Briefnummer 4726651, über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Aubing, Blatt 16665 und 16670, in Abteilung III Nr. 4 bzw. 8 eingetragene Grundschuld zu 301.000,00 EUR für die Münchener Hypothekbank eG, München, wird für kraftlos erklärt. München, 29.11.2024

104 II 320/23 Ausschließungsbeschluss
Der Grundschuldbrief über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Trudering, Blatt 12460, in Abteilung III Nr. 2 eingetragene Grundschuld zu 153.000,00 DM für die Bausparkasse GdF Wüstenrot gGmbH wird für kraftlos erklärt. München, 3.12.2024

107 II 111/24 Ausschließungsbeschluss
Der Grundschuldbrief über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Milbertshofen, Blatt 17203, in Abteilung III Nr. 2 eingetragene Grundschuld zu 153.000,00 DM für die Bausparkasse GdF Wüstenrot gGmbH wird für kraftlos erklärt. München, 3.12.2024

Abteilung für allgemeine Zivilsachen des Amtsgerichts München
203r II 124/24 Ausschließungsbeschluss
Der Grundschuldbrief, Gruppe 02, Briefnummer 1116087, über die im Grundbuch des Amtsgerichts München, Gemarkung Trudering, Blatt 12460, in Abteilung III Nr. 2 eingetragene Grundschuld zu 19.000,00 DM mit 12% Zinsen jährlich seit 14.3.1972 wird für kraftlos erklärt. München, 29.11.2024

Beruf & Karriere

Der große regionale Stellenmarkt für München und Oberbayern

BERATUNG GEWERBLICHE STELLENANZEIGEN:

Tel. (089) 5306 249, -348, -375

Fax (089) 5306 399

personalmarketing@merkurtz.media

localjob.de



whyte blue jemp
EIN SONDERHEFT
KARRIERE-TURBO
THEORIE UND PRAXIS IM DUALEN STUDIUM IN BAYERN
02 — 2024



Jetzt reinlesen!



Denkmalschutz für den BR-Studiobau

Der BR-Studiobau wird unter Denkmalschutz gestellt. Eine Untersuchung hat nun ergeben, dass das Gebäude des Bayerischen Rundfunks an der Arnulfstraße „als herausragendes geschichtliches Zeugnis der zeitgenössischen Rundfunkgeschichte Denkmaleigenschaft“ hat – so das vorläufige Ergebnis, das Kunstminister Markus Blume gestern in München bekannt gegeben hat. Laut Blume herrscht damit nun Klarheit für alle Beteiligten: „Noch gibt es zwar keine formale denkmalschutzrechtliche Entscheidung, aber schon jetzt ist unzweifelhaft klar, dass die Denkmaleigenschaft des BR-Studiobaus vorliegt.“

Mathias Pfeil, Leiter des Bayerischen Landesamtes für Denkmalpflege (BLfD), bezeichnet das Gebäude als „in seinen Qualitäten einzigartig“. Es prägte die zeitgenössische Rundfunkgeschichte und werde mit der Aufnahme in die Denkmalliste nun entsprechend gewürdigt. Das BLfD stützt seine Erkenntnisse dabei auf die Gutachten zweier renommierter externer Fachbüros. Die kamen zu folgendem Ergebnis: Die besondere Wertigkeit des BR-Studiobaus liege vorrangig in den drei Studiosälen mit der „zeitgenössisch herausragenden Bau- und Akustiktechnik“.

Der Sender benötigt nach der Fertigstellung seines Neubaus in Freimann nur noch rund 20 Prozent seiner bisherigen Fläche



Hat Denkmaleigenschaften: der BR-Studiobau. KB-BM

in der Innenstadt (wir berichteten). Unter anderem soll der Südturm des BR-Areals in der Maxvorstadt mit dem Hochhaus bis 2030 als „Munich Media Hub“ umgebaut werden – mit Arbeitsräumen und als „öffentlich zugänglicher Treffpunkt für Medien und Kultur“.

Im Sockelbereich sollen Veranstaltungsräume für Konzerte sowie kulturelle Angebote Dritter unterkommen. Verkauft werden sollen hingegen die im nördlichen Bereich Richtung Marsstraße liegenden Flächen – also auch jene, auf denen der Studiobau steht. Wird durch den Denkmalschutz nun der Abriss verhindert, dürfte das die Attraktivität des Grundstücks für mögliche Käufer verringern. and