Kaffeeklatsch!

Trends, Lieblingstools, Events, Tipps und alles, was das Leben schöner macht

POUSHE, Regensburg

Eine Portion Gemütlichkeit

Kleines Schweinchen – das heißt „Poushe“ übersetzt. Die Ferkel auf dem Bauernhof der Großeltern gehörten für Vania Naydenova schon immer zu ihren liebsten Kindheitserinnerungen. „Poushe“ meint aber noch viel mehr: **„Dieses Wort ist Erinnerung, es vermittelt ein wohliges Gefühl an gemeinsames Essen und Backen und verkörpert das Familiendasein.“** Von Bulgarien aus zog es die Familie 1999 in die Schweiz, wo Mutter Ivanka ihre erste Backstube eröffnete. Nach und nach stiegen die drei Töchter mit ein und das Unternehmen besann sich auf seine Spezialität: Strudel. Von herzhaft mit Spinat und Feta über klassische Apfel-Füllung bis hin zu **saisonalen Highlights wie Champagnercreme oder Kürbis-Zimt** – hier finden Genießer ihr Stück vom Glück. Inspiriert von traditionellen Rezepten und dem Austausch mit Kunden und Freunden schmücken wechselnde Variationen die Auslagen der mittlerweile fünf Verkaufsstellen in Deutschland und der Schweiz. **„Das Besondere ist die spezielle Wickeltechnik.“,** erklärt Vania. „Der Strudel wird nicht im Ganzen gebacken und geschnitten, sondern jeder Gast bekommt seine eigene Portion.“ Diese wird mit veganem Teig, wenig Zucker sowie viel Liebe und Handwerkskunst in den eigenen Manufakturen gewickelt.

www.poushe.co

Fotos: Chris Krebs; Johannes King/Fotostudio-Arva.de; PR (10); Shutterstock (2)/Katrinshine, Nitr

ZART SCHMELZEND

Dieser Adventskalender bereitet Naschkatzen Freude: 24 luxuriöse Schokoladenkreationen aus Johannes Kings Sylter Manufaktur, von Hand gefertigt in Zusammenarbeit mit CHOKUMI. Um 80 Euro, von und über www.johannesking.de

WOHLIG WÄRMEND

Eine Box, die Teeliebhabern garantiert ein Lächeln ins Gesicht zaubert: Neben 24 liebevoll verpackten Kräuter-, Früchte- und Rooibostees sorgt eine Kerze für lauschige Momente. Um 70 Euro, von und über www.tateetata.de

FESTLICH FUNKELND

Da leuchten die Augen von Groß und Klein: Der Tannenbaum voll bunter Streusel und glänzender Zuckerperlen versüßt das Backen und Warten bis Weihnachten! Ab 79 Euro, von und über www.streuselglueck.de

PLÄTZCHEN WIE VON OMA

Was gibt es Schöneres, als mit den Liebsten im Advent zu backen? Dafür lassen wir uns von der Waliserin Anja Dunk und den Rezepten ihrer deutschen Großmutter für Klassiker wie Elisenlebkuchen und Zimtsterne inspirieren. „Advent. Der Zauber der traditionellen Weihnachtsbäckerei“, Gräfe und Unzer Verlag, 29 Euro

Do it yourself!

Die Suche nach den schönsten und verrücktesten Plätzchenausstechern hat nun ein Ende. Denn dank dieses DIY-Sets aus fünf Metallstreifen lassen sich Ausstechformen mit einer Zange und etwas Fingerspitzengefühl einfach selbst zurechtbiegen. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. 5-tlg. Set, Länge 30 cm, um 16 Euro, von Cutting Designz über www.meincupcake.de

60 %

backen in der Weihnachtszeit am liebsten Ausstechplätzchen. Vor allem bei Familien mit Kindern sind sie besonders gefragt. Aber auch Vanillekipferl stehen bei den deutschen Hobbybäckern hoch im Kurs!

Quelle: Backen.de