**PRESSEINFORMATION November 2019**

**So kommt Vorfreude auf**

**Vorweihnachtliche Stimmung beim Plätzchen backen, Festtagsmenü kochen, Brot selber backen oder beim Schokolade herstellen**

**Nur noch wenige Wochen bis Weihnachten. Die Tage werden kürzer und die Nächte länger. Aber so richtig klappt die Einstimmung auf die behagliche Adventszeit noch nicht. Kein Wunder, schließlich bewegen sich die Temperaturen immer seltener im Frostbereich. Doch Gerüche von süßem Plätzchenteig, heißer Schokolade oder eines Festagsbratens können der weihnachtlichen Vorfreude auf die Sprünge helfen.**

**Weihnachtsmenü mal anders**Was zu einem perfekten Festtagsmenü gehören kann, das erfährt man bei Stefan Hessheimer in der Galerie „Koch & Kunst“ im Oderbruch. Wie wäre es zum Beispiel mal mit Lachs frisch auf dem Herd geräuchert, dazu einen Rotkohl-Orangen-Granatapfel-Salat, ein Pastinakensüppchen mit Pecorinoschaum. Desweiteren wird ein Rehrücken mit Kartoffel-Orangen-Petersilien-Püree zubereitet. Und zum Dessert soll es gebrannte Ananas mit Basilikumcreme und Tonkasahne geben. Termine sind der **21. und 22.12.2019**, Kontakt & Anmeldung: Galerie „Koch & Kunst“, 15324 Letschin, Ortsteil Groß Neuendorf, Telefon: 033478-4541, Mail: info@kochundkunst.de

**Adventsdekoration selbst gemacht**Unter fachkundiger Anleitung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Botanischen Gartens im Park Sanssouci können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihren ganz individuellen Adventskranz kreieren. Neben Kerzen und Nadelzweigen stellt der Garten reizvolle Naturmaterialien zur Verfügung. Sie dienen zugleich als Anregung, bei Spaziergängen in der Natur oder durch den eigenen Garten Früchte und Blütenstände zu sammeln, die sich für die weihnachtliche Dekoration nutzen lassen. Termine: **29.11. 10 und 13 Uhr sowie 30.11. 9:30, 12 und 14 Uhr,** Botanischer Garten der Universität Potsdam, Maulbeerallee 2, 14469 Potsdam,Telefon: 0331-9771952, [www.uni-potsdam.de](http://www.uni-potsdam.de)

**Weihnachtliches backen in der Gutshausküche**
Es müssen ja nicht immer Plätzchen sein. Warum nicht mal eine weihnachtliche Plinse backen. Das sagt sich Koch Frank Busch, der am **15.12.2019** mit Kindern von 8 Jahre bis 12 Jahren verschiedene Eierkuchen von herzhaft bis süß backen wird. Mit leckeren Füllungen vom Bratapfel, Marzipan und Schokolade bis hin zu Zucker, Zimt und Vanille. Los geht es um 12 Uhr. Kosten pro Kind 45 Euro inklusive einer kleinen Überraschung, Kontakt & Anmeldung: Schlossgut Altlandsberg, Krummenseestraße 1, 15345 Altlandsberg, Telefon: 033438-151150, Mail: info@schlossgut-altlandsberg.de

**Gaumenfreuden aus Schokolade zum selber machen**Eine belgisch-brandenburgische Erfolgsgeschichte: Im idyllischen Hornow werden seit 1992 frische Pralinen und ausgefallene Schokoladen-Spezialitäten hergestellt. Beste belgische Rohschokolade und individuelle Gestaltung mit viel Liebe zum Detail verleihen Felicitas-Schokolade eine ganz besondere Note. In der Mitmach-Schauwerkstatt kann man sich beim Erlebnis Schokomalerei gleich selbst als Chocolatier ausprobieren. Mehr über die Geschichte von Felicitas erfährt man im Schoko-Kino. Verführen lassen können sich Besucherinnen und Besucher auch im Café mit Schokoladentorten und hausgemachtem Eis. Kontakt: Confiserie Felicitas, Schokoladenweg 1 (ehemals Dorfstraße 15), 03130 Spremberg Ortsteil Hornow, Telefon: 035698. 805550, [www.confiserie-felicitas.de](http://www.confiserie-felicitas.de)

**Brot selber backen**Frisch gebackenes Brot ist ein Fest für die Sinne. Schon der Duft macht Lust darauf, sofort hineinzubeißen, sobald es aus dem Ofen kommt. Und ebenso das Zubereiten kann eine Wonne sein. Was man dazu braucht, erfahren Interessierte von Regina Krause vom Laden „Natur Nah“ in Burg im Spreewald. Denn auch Anfänger können gut schmeckendes Brot backen. Wie das genau geht, erfährt man am **5.12.2019** von 12 bis 18 Uhr, Preis pro Person: 25 Euro. Kontakt und Anmeldung: Natur Nah – Ganzheitliche Gesundheit, Hauptstraße 19a, 03096 Burg (Spreewald), Telefon: 035603. 758604

**Kochen mit Kastanien**„Der Kastanienbaum ist nützlich gegen jede Schwäche, die im Menschen ist...”, stellte schon Hildegard von Bingen fest. Was sich alles aus Kastanien herstellen lässt, erfährt man während eines ganz speziellen Kochkurses bei Charis Schwinning und Wolfgang Fabian vom Atelier im Bauerngarten in Potsdam. Los geht es am **1.12.2019** mit einem Maronibrei mit Früchten, Honig und Mandelmus. Darüber hinaus wird an diesem Tag in der Lehmofenküche eine Kastanien-Fenchelcreme-Suppe zubereitet. Dazu gibt es Kastanien-Pfannkuchen aus Eisenpfännchen. Gekoch wird ausschließlich mit Bio-Produkten. Das Kochen auf Holzfeuer macht die Speisen zu einem geschmacklichen Hochgenuss. Preis pro Person: 58 Euro, Kontakt und Anmeldung: Atelier im Bauerngarten, Kartzower Dorfstrasse 4, 14476 Potsdam, Telefon: 033208. 51431, [www.atelierimbauerngarten.com](http://www.atelierimbauerngarten.com)

**Bier selber brauen**Wer schon immer mal sein eigenes Bier brauen wollte, hat vom **22. bis 24.11.2019** die Chance zu erfahren, wie es geht. Los geht es am Freitag mit einer Einführung in die Rohstoffkunde sowie Theorie des Bierbrauens. Dabei werden unter anderem die einzelnen Sudgruppen erklärt. Tags darauf geht es in die Praxis. Dann dreht sich alles ums so genannte Maischen, Schroten, Läutern und Würzekochen. Fertig gereift ist das selbst gebraute Bier dann nach etwa fünf bis sechs Wochen. Kontakt und Anmeldung: Braumanufaktur Forsthaus Templin, Templiner Str. 102, 14473 Potsdam, Telefon: 0033209. 217979, [www.braumanufaktur.de/brauseminar](http://www.braumanufaktur.de/brauseminar)