Unser Weihnachtsmenü 2021

Vier Restaurants, ein Weingut - ein Weihnachtsmenü für jeden Geschmack. Saisonal ist Trumpf in unserem diesjährigen Weihnachtsmenü, das sowohl Fleischgenießern als auch veganen Foodies schmeckt. Vom Teller bis zum Glas natürlich aus dem Bioland.

Aus der Küche duftet es schon nach Braten und Gewürzen, seit Stunden köchelt da was vor sich hin. Und zum Nachtisch stehen schon süßere Leckereien bereit. Gerade an Weihnachten möchten wir gut essen und beisammen sein. Da soll auch was Besonderes auf den Teller kommen. Euch fehlt noch die zündende Idee oder ein wenig Inspiration? Wir haben ein Weihnachtsmenü zum Nachkochen zusammengestellt, das keine Wünsche offen lässt. Und das Beste: Es geht quer durchs Bioland. Vier Bioland-zertifizierte Restaurants haben uns ihre Lieblingsrezepte verraten. Und Barbara Singer vom Weingut Singer-Bader aus Korb in Baden-Württemberg hat vier perfekt passende Weine als Begleitung ausgesucht. Also ran an den Rührlöffel, lasst es euch schmecken und frohes Fest!

Die Vorspeise

Gebratener Kürbis an karamellisiertem Ziegenkäse und Wintersalat Die Vorspeise zu unserem Weihnachtsmenü kommt vom Boutiquehotel und Biorestaurant Schwarzer Bock in Ansbach (Bayern). Auf der Karte des Bioland-zertifizierten Restaurants steht neben selbst erjagtem Wild aus der Region viel Vegetarisches und Veganes, zum Beispiel der herzhafte Ziegenkäse mit Kürbis und Wintersalat - natürlich aus Franken. >> Hier geht's zum Rezept!

Der passende Wein: Stettener Riesling, trocken 2019, auf Schilfsandstein gewachsen, hat der Wein mineralischen Charakter und eine außergewöhnlich milde Säure für diese Rebsorte.

Die Hauptspeise I

Rinderfilet mit Palmkohl, Steckrübe, blauer Anneliese und rotem Kambot-Pfeffer Die Hauptspeise mit Fleisch kommt vom Biorestaurant Zur Erholung in Uetersen (Schleswig-Holstein). Handwerkliche Tradition, hochwertige Bio-Produkte und eine schonende Verarbeitung stehen im Mittelpunkt. Natürlich sind Regionalität und Saisonalität Trumpf. Auf unserem Weihnachtsteller deshalb typische Wintergemüse wie Palmkohl und Steckrübe. Und zur Feier des Tages ein feines Rinderfilet. >> Hier geht's zum Rezept!

Der passende Wein: Donar Rotwein-Cuvée 2019, Beeriger und samtig weicher Rotwein mit Pfeffernoten aus Heroldrebe, Cabernet Mitos und Cabernet Dorsa, außerdem die Rebe Carbertin, eine Zukunftssorte, die pilzwiderständig ist und dso dem Klimawandel trotzt.

Die Hauptspeise II

Tempeh Bourguignon Für unser Weihnachtsmenü

serviert Martina Vogl ein Tempeh Bourguignon, das seinem Fleischverwandten in Sachen Aromatik und Deftigkeit in nichts nachsteht. Martina führt das Voglhaus Café und Kaufhaus am Bodensee, eine Pionierin nachhaltiger Gastronomie. Leckere vegane Speisen, Kuchen und Getränke - natürlich zu 100 Prozent bio - gehen hier über die Theke, zusammen mit Infos zur CO^2-Bilanz. Das Tempeh Bourguignon ergänzen perfekt die Semmelknödel ohne Ei und Martinas Blaukraut. >> Hier geht's zum Rezept!

Der passende Wein: Arctic Rosé feinherb 2020, aus der regionstypischen Rotweinrebe Trollinger, feiner Rosé, der eiskalt genossen werden kann.

Das Dessert

Schokotörtchen mit Buttercreme und dunklen Beeren Der süße Abschluss unseres Weihnachtsmenüs kommt vom Bio-Berghotel Ifenblick im Allgäu. Das Bio-Restaurant zeichnet sich durch den Einsatz frischer und regionaler Zutaten aus, und das auf über 1000 Meter Höhe. Köchin Nina ist dabei nicht nur Meisterin am Herd, sondern auch am Backofen. Von ihr kommt ein veganes Schokotörtchen - zum Reinbeißen. >> Hier geht's zum Rezept!

Der passende Wein: Korber Sommerhalde Syrah 2017, wächst in reiner Südlage und braucht beste Bedingungen, wird erst Anfang November geerntet und tankt so viel Sonne, würzig-pfeffrig mit Schokoladennoten.

Unsere Weinbegleitung

Das Weingut Singer-Bader

Barbara Bader und Julian Singer kommen aus zwei

traditionellen Winzerfamilien in der kleinen Weingemeinde Korb im Remstal (Baden-Württemberg). Mit der Umstellung ihres gemeinsamen Betriebs auf Bioland vereinen sie heute nachhaltigen Weinbau mit jahrhundertelanger Handwerkstradition. Besonders im Fokus stehen dabei die ökologische Bewirtschaftung und die sorgsame Pflege der Bodenfruchtbarkeit. Die Weine aus unserer Weinbegleitung als Paket und mehr Infos gibt es hier.