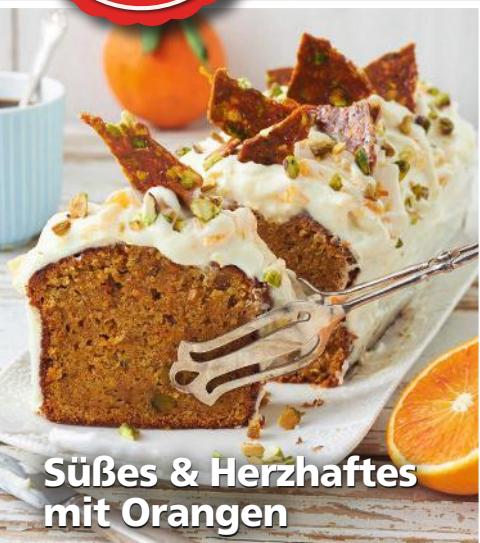


meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

Januar/Februar 2026 5,90 €

Das
Original



Süßes & Herzhaftes
mit Orangen



Neue Ideen für
Nudel-Aufläufe



Seelenwärmer
Suppen & Eintöpfe

Lieblings-Rezepte im Winter

Rouladen mit
Rote-Bete-
Nuss-Füllung



Hausgemacht schmeckt's am besten!

- Rouladen vom Feinsten mit Fleisch, Fisch & Gemüse
- Leckereien für die Teestunde • Backen mit Honig
- Plus: • Schneезauber und Traditionen im Oberwallis



#beebetter



Zu den **#beebetter-Preisen** sowie Teilnahme-möglichkeiten

Gewinnen Sie mit **#beebetter** tolle Preise.

#beebetter belohnt Ihr Insektenschutz-Engagement mit hilfreichen Preisen! Jetzt teilnehmen und mit etwas Glück schon bald großartige Gewinne direkt nach Hause erhalten.
www.beebetter.de

meine gute
Landküche



Chicorée-Tarte
mit Honig &
Ziegenfrischkäse
Rezept Seite 49

Titelfotos: iStock/MEDITERRANEAN, Seasons Agency/Gräfe & Unzer Verlag/Grossmann/Schuerle, StockFood/StokFood Studios (2)/Katrin Winner/Oliver Brachat, StockFood/StockFood Studios/Mathias Neubauer
Fotos: Daniel Grund für HBM, StockFood/Sandra Krimshandl-Tauscher

Gerichte, die die Seele streicheln



Monique Doepel
Stellv. Chefredakteurin

Die Winterküche darf deftig sein, kräftig schmecken und sollte im besten Fall auch unsere Seele streicheln – das macht Gerichte zu Lieblingen. Mit dem Gemüse der Saison, mild-würzigem Weiß- und Rotkohl, kräftigem Grün- und nussigem Rosenkohl, mit bunten Knollen und Wurzelgemüsen lässt sich Wunderbares zaubern: Suppen, Eintöpfe, Aufläufe ... Auch Chicorée gehört zu den Klassikern. Er ist nicht jedermanns Liebling, doch geben Sie ihm eine Chance. Etwa in der Tarte mit Honig verfeinert, oder in der Lasagne mit Gorgonzola und Walnüssen (S. 26) ist er ein echtes Geschmackserlebnis. Für gute Laune sorgen Salate und Desserts mit Orangen (ab S. 74). Und Balsam für die Seele ist auf jeden Fall unsere Tarte au Chocolat (S. 80). Entdecken Sie Ihre Winterlieblinge!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: landkueche@burda.com

INHALT

SAISON-REZEPTE

- 16 Wärmendes aus dem Topf**
Deftige Suppen und Eintöpfe mit Fleisch, Fisch und viel Gemüse
- 24 Wintergemüse**
Leckeres mit dem Besten der Saison wie Pastinake, Chicorée und Kohl
- 48 Backen mit Honig**
Kuchen, Torten, pikante Tarten und Brote mit einer süßen Note
- 58 Heiß geliebte Nudel-Aufläufe**
Raffinierte Ideen für köstliche Ofen-Hits mit Pasta
- 64 Kochen mit Köpfchen: Weißkohl**
Ein Kopf, viele Gerichte – von Krautfleckerl bis Rouladen
- 74 Gute Laune mit Zitrusfrüchten**
Mandarinen und Orangen verleihen jetzt süßen wie herzhaften Speisen eine fruchtig-feinsäuerliche Note

KREATIV-IDEEN

- 36 Schöne Sprüche**
Teller, Kissen und Tischläufer mit liebevollen Zeilen gestalten
- 56 Dekorativer Windfänger**
Eine selbst gemachte Zugluftrolle schafft Abhilfe gegen Kälte
- 86 Erste Blütengrüße aus dem Garten**
Pflanzen, die dem Frost trotzen, machen den Winter bunt

HAUSGEMACHT

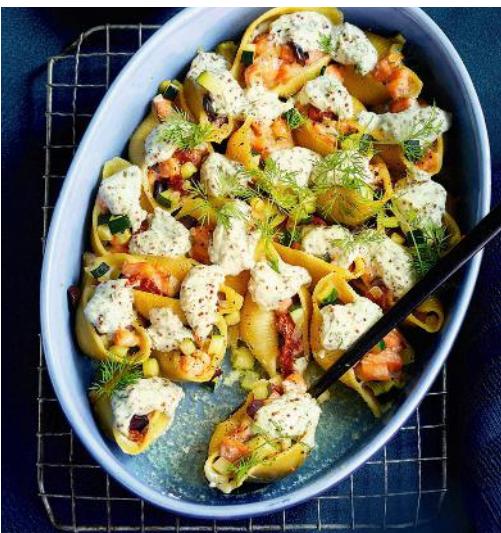
- 8 Einladung zur Teestunde**
Ein Nachmittagsplausch nach englischer Tradition – mit allerlei Leckerein und hübscher Deko
- 28 Deftige Rouladen**
Würzig gefüllte Röllchen mit Fleisch, Fisch oder Wirsing



8 AUSZEIT MIT TEE & MEHR

Von Teecreme mit Orangengelee über Scones mit Marmelade bis zu herzhaften Häppchen – so lässt sich eine „Teestunde“ genießen

74 Mandarinen und Orangen punkten in Salaten, Gebäck und Dessert



Pasta-Lieblinge aus dem Ofen wie Gratin und Lasagne **58**

44

Barbara Aliesch ist Bäuerin aus Leidenschaft. Wie sie dazu gekommen ist





16

Bestes aus dem Suppentopf
– u.a. mit weißen Bohnen und
herzhaften Bratwürstchen

24

Wintergemüse herrlich
aromatisch mal mit Gewürzreis,
mal mit Käse überbacken



80 **Tarte au Chocolat**

Schritt für Schritt zum Meisterwerk
französischer Patisseriekunst

94 **Knödel & Klöße**

Die kugeligen Lieblinge eignen
sich als Hauptgericht, ebenso
wie als Beilage und zum Dessert

HEIMAT UND MENSCHEN

44 **Bäuerin mit Leib und Seele**

Barbara Aliesch züchtet Tiere und
bestückt mit Hausgemachtem ihren
Hofladen in Luzein (Graubünden)

82 **Zu Besuch beim Bürstenbinder**

Harald Klein führt ein altes Familien-
unternehmen und bewahrt
so ein traditionelles Handwerk

GESUNDHEIT

40 **Heiltees aus dem Garten**

Auch im Winter wächst draußen
eine grüne „Hausapotheke“ für
wohltuende Tees

70 **eatbetter: Süßkartoffeln**

Fünf leckere Rezepte mit der
gesunden, orangefarbenen Knolle

90 **Heilpflanzenschule: Vogelmiere**

Sie regt die Verdauung an und
vertreibt die Wintermüdigkeit

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

100 **Winterspaß im Oberwallis**

Genießen Sie verschneite Täler
und urige Bergdörfer am Fuße
majestätischer Berge

SERVICE

6 **Aufgegabelt**

47 **Marktplatz**

54 **Küchentipps**

110 **Register**

112 **Impressum**

113 **Was Süßes zum Schluss**

114 **Vorschau**

Alle Rezepte auf einen Blick.

Das Register finden Sie auf Seite 111

Für Sie entdeckt

Ausflugsziele für kalte Wintertage, eine Ausstellung zur Ernährung der Zukunft und flauschige Wärmflaschen



Unterwegs in der Sächsischen Schweiz *Winterliche Glühweinwanderung*

Erleben Sie die Schrammsteine nahe Bad Schandau bei einer kulinarischen Winterwanderung. Die geführte Tour mit wildromantischen Ausblicken auf die Elbe und in die einzigartige Landschaft der Sächsischen Schweiz startet am Aktiv Zentrum in Bad Schandau (Markt 1–11). Die ersten Höhenmeter werden mit dem historischen Aufzug überwunden, dann führt die leichte bis mittelschwere Route ins Schrammsteingebiet. Auf

einer Waldlichtung erwartet Sie eine Feuerstelle, an der heißer Glühwein zubereitet wird. Je nach Kondition der Teilnehmer und Witterung gibt es einen Abstecher zur Schrammstein-aussicht. Die Touren finden bis Ende Februar samstags ab 13 Uhr statt. Preis: Erwachsene ab 25 €, Kinder bis 14 J. ab 15 €. Anmeldung erforderlich.

Tourist Service Bad Schandau,
✉ 0350 22/900 30,
www.bad-schandau.de

Wärmflaschen mit Wollmantel

Die flauschigen Begleiter für kalte Wintertage wärmen gleich doppelt: zum einen durch das heiße Wasser, zum anderen durch den weichen Überzug aus Alpaka- und Merinowolle (je 50%). Die leuchtenden Farben des Wollmäntelchens sorgen zudem für gute Laune. Die handgefertigten Naturstoffe entstehen in der Manufaktur Steiner (www.steiner1888.com) in Mandling, unweit des Dachsteins. (Volumen ca. 2 l, um 60 €)



Ernährung neu gedacht

Was werden wir in Zukunft essen? An welchen Anbaumethoden wird geforscht? Welche Rolle spielen Pilze und Algen künftig in der Ernährung? Diesen und weiteren Fragen widmet sich die Sonderausstellung „Essen neu denken. NewFoodSystems“ bis zum 01.03.2026. An zwei Abenden im Januar und Februar gibt es im Labor ein Mitmachangebot unter fachlicher Anleitung.

Deutsches Museum Nürnberg – Das Zukunftsmuseum, Augustinerhof 4, 90403 Nürnberg, ☎ 09 11 / 21 54 88 80, www.deutsches-museum.de/nuernberg



Café Inka in Weil am Rhein

Genuss vor historischem Gemälde

Auf einer Anhöhe bei Basel thront das Dorf Ötlingen. Dort, versteckt in zweiter Reihe, befindet sich das Café von Diana Just und Ronja Thudichum. Die Speisekarte lockt mit herhaften Kleinigkeiten sowie Kuchen und Torten. Das Highlight: die Panorama-Tapete von 1819 aus einer Pariser Manufaktur,

die Ereignisse aus dem Leben der Inkas zeigt. Erworben hat sie wohl der Gründer des Gasthauses für seinen Festsaal. Zwischendurch unbeachtet, wurde sie 1988 wiederentdeckt und restauriert.

**Café Inka,
Dorfstraße 95, 79576 Weil am Rhein,
☎ 076 21 / 953 99 25, www.cafeinka.de**



Ein Sommer auf der Alm

Sie möchten 2026 Neues wagen? Wie wäre es als Sennerin auf einer Alm mit anzupacken? Bergbauernfamilien der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land bewirtschaften zwischen Watzmann und Zugspitze 140 Almen, und viele sind dankbar für tatkräftige Unterstützung. Als „Hilfs-

Sennerin“ müssen Sie nicht mit Tieren aufgewachsen sein. Einige Höfe bieten vorab ein Probearbeiten an. Als Vorbereitung ist zudem ein Kurs an einer Tierhaltungsschule empfehlenswert.

**Almwirtschaftlicher Verein Oberbayern,
☎ 080 24 / 460 39 14 45,
<https://almwirtschaft.net/almvermittlung>**

Einladung zur TEESTUNDE

Wir genießen jetzt frostige Nachmittage nach englischer Tradition: mit lieben Menschen in gemütlicher Atmosphäre und kleinen Köstlichkeiten. Wunderbar!





Hübsch angerichtet
Auf einer Etagere
kommen herzhafte
Sandwiches und süße
Köstlichkeiten gut
zur Geltung. Natürlich
dürfen auch Scones
(Rezept S. 14) mit
Clotted Cream und
Marmelade nicht
fehlen. Dazu gibt es
Schwarztee mit Milch

Fotos: mauritius images/kevin nicholson/Alamy StockFood/PhotoCuisine (2)/Gousses de vanille/Tombini



Schoko-Karamell-Schnitten



**Küchlein mit
Zitronencreme**

**Beide Rezepte
auf Seite 14**

Sandwiches mit Ei-Mayo-Creme

Zubereitung: 15 Minuten

Für 4 Portionen

- 3 EL Mayonnaise • ½ TL scharfen Senf
- ½ TL Apfel-Balsamicoessig • Salz
- Pfeffer • 4 hartgekochte Eier
- 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
- 4 EL Kresse • 2 Handvoll Rucola

1. Mayonnaise, Senf und Essig verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier pellen, fein hacken und unterziehen.

2. Das Toastbrot evtl. entrinden. 2 Scheiben mit Eiercreme bestreichen und mit je 1 EL Kresse bestreuen. Die übrigen Scheiben auflegen und leicht andrücken.

3. Den Rucola verlesen, waschen, gut trocken schleudern und auf Teller verteilen. Die Sandwiches längs oder diagonal halbieren und zum Rucola auf die Teller geben. Alles mit übriger Kresse bestreut servieren.



Von Herzen

Individuelle Teebeutel sind ein prima Mitbringsel. Dafür aus Teefilterpapier je 2 Herzen ausschneiden und bis auf eine Öffnung zunähen. Dann mit getrockneten Kräutern nach Wunsch befüllen und vollständig zunähen.



Leckeres & Schönes MIT LIEBE zubereitet

