



„Gutes Fleisch“ bestes Kochbuch

Die Heinsberger Brüder Stephan und Wolfgang Otto gewinnen mit Thomas Ruhl den „Gourmand World Cookbook Award“ auf nationaler Ebene

VON RAINER HERWARTZ

Heinsberg. Nicht aus Berlin, München oder Frankfurt kommt Deutschlands bestes Kochbuch – nein, es kommt aus Heinsberg. „Gutes Fleisch“, geschrieben von den Brüdern Stephan und Wolfgang Otto von Otto Gourmet und bebildert von Thomas Ruhl, einem der weltweit besten Food-Fotografen, gewinnt in diesem Jahr den begehrten „Gourmand World Cookbook Award“ auf nationaler Ebene. Über 26 000 verschiedene Bücher über Essen und Wein erscheinen jedes Jahr weltweit neu auf dem Markt. Im letzten Jahr wurden über 6000 Bücher aus 102 Ländern in 40 Sprachen für den Gourmand World Cookbook Fair Awards eingereicht.

„In diesem Buch stecken unser Herzblut und dreieinhalb Jahre Recherche“, sagt Wolfgang Otto. „Unsere Leidenschaft ist Fleisch. Einer von uns ist fast immer weltweit unterwegs auf der Suche nach besten Produkten. Da lernt man außergewöhnlicher Leute mit einzigartigen Geschichten kennen.“

Gutes Fleisch erkennen, zu wissen, wer und wie man es produziert und wie man gute Gerichte daraus zubereitet, sei die Essenz dieses 312 Seiten starken Buches. „Es erzählt von verantwortungsvollen Produzenten, die Tiere aus Passion und mit Begeisterung züchten. Immer mit der Zielsetzung, das Beste für das Tier und

damit auch die beste Fleischqualität anzustreben.“ Weiter enthalten seien detaillierte Übersichten, wie welches Tier zerlegt werde, die Bezeichnung der einzelnen Fleischstücke und woher sie stammten. Außerdem stellen einige der besten Köche des Landes exklusive Rezepte vor. Egal ob Niedrigtemperaturgaren, Schmoren, Braten oder Grillen – „Gutes Fleisch“ hält wichtige Tipps parat.

„Unser Anspruch war es, mit diesem Wissen ein Fleisch-Standardwerk sowohl für den Hobbykoch als auch für den professionellen Sternekoch zu erstellen“, erläutert Otto die Intention. „Und das Feedback unserer privaten Kunden und der Topgastronomie auf unser Buch hat diesen Ansatz bestätigt.“

Erfahrung in Sachen Fleisch haben die Otto-Brüder zweifellos im Überfluss. Otto Gourmet vertreibt von Heinsberg aus exklusive Fleischprodukte in ganz Europa. Feinstes Fleisch von amerikanischen Wagyrindern im Kobe Style, spanischen Schwarzfußschweinen, Geflügel aus Frankreich oder Lämmern aus der Mürz – nichts scheint unmöglich.

Otto Gourmet wurde 2004 von Stephan, Michael und Wolfgang Otto gegründet. Mittlerweile beliefert ihr Unternehmen über 5000 Privatkunden und nahezu alle Spitzenköche Deutschlands.

➤ Weitere Infos unter:
www.otto-gourmet.de



Die Otto-Brüder Michael, Wolfgang und Stephan sind ein erfolgreiches Team: Wolfgang (Mitte) und Stephan (rechts) gewannen jetzt sogar den Gourmand World Cookbook Award.

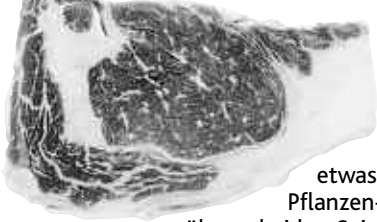
Das Lieblingsrezept der Otto-Brüder ist ein „geniales Steak“

Das Lieblingsrezept der Otto Brüder – gemeinsam mit Stefan Marquard mehrfach getestet und probiert: Wagyu Rib Eye - Ein geniales Steak!

Zutaten (1 Portion): Wagyu Rib Eye ca. 300g, eine Prise Salz (feines Meersalz), etwas Pfeffer, eine Prise Zucker, Koriander frisch, Rosmarin, Thymian, Knoblauch frisch, Blattpettersilie, Butter, ca. 50g gutes Olivenöl.

Zubereitung: Man nehme ein ca. 300g (ca. 2 cm dicke Scheibe) Steak (welches Raumtemperatur haben sollte). Das Fleisch beidseitig

salzen, pfeffern, koriandern und etwas zuckern. Die Gewürze ca. 3 bis 4 Minuten einziehen lassen und anschließend mit



etwas Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Durch das Karamellisieren des Zuckers entsteht ein wahnsinniger Glanz, eine tolle Farbe und ein unbeschreiblicher Geschmack. Anschließend das

Fleisch auf ein Kuchengitter setzen und bei ca. 160° im vorgeheizten Ofen ca. 4 Min. (rare), ca. 6 Min. (medium) oder ca. 8 Min. (well done) garen. Nach dem Herausnehmen das Fleisch ca. 5 bis 6 Minuten entspannen lassen. Danach das Fleisch mit etwas Olivenöl, Rosmarin, Thymian und angeschnittenem Knoblauch in der Pfanne bei mittlerer Temperatur nachbraten, Butter und geschnittene Blattpettersilie dazugeben und das Fleisch mit der schäumenden Butter und den knusprigen Kräutern mehrmals übergießen. Auf den vorgewärmten Teller legen, die Butter darüber gießen.

KURZ NOTIERT

Drei Verletzte durch Pkw-Unfall

Kreis Heinsberg. Aufgrund des Schneefalls verzeichnete die Polizei im Kreis eine ganze Reihe von Verkehrsunfällen, die aber meist glimpflich ausgingen. Infolge der glatten Fahrbahn geriet ein Pkw am Sonntag ins Schleudern und stieß mit dem Gegenverkehr zusammen. Kurz vor 18 Uhr war der Fahrer eines BMW auf der L 117 zwischen Ratheim und Wassenberg unterwegs, als er nach rechts von der Straße abkam und in einen am Straßenrand aufgeschütteten Schneehaufen geriet.

Beim Versuch, wieder auf die Fahrbahn zu kommen, schleuderte der 67-jährige Wassenberger in den Gegenverkehr und prallte mit einem Ford Mondeo zusammen, der von einem 61-jährigen Wegberger gelenkt wurde. Der mit vier Personen besetzte Ford wurde durch die Wucht des Aufpralls in den Straßengraben gedrückt. Zwei der drei Beifahrer des Ford Mondeo mussten verletzt ins Krankenhaus Heinsberg gebracht werden, der dritte Mitfahrer wurde leicht verletzt.

Schwarzer Opel Astra gesucht

Übach-Palenberg. Am Samstag, 15 Uhr, ereignete sich in Übach-Palenberg auf dem Parkplatz eines Drogeriemarktes an der Straße Am Wasserturm ein Verkehrsunfall mit Flucht. Ein silberner Opel Caravan wurde durch einen schwarzen Opel Astra beschädigt. Hinweise bitte an das Verkehrskommissariat in Geilenkirchen, ☎ 02451/9200.

KONTAKT

HEINSBERGER NACHRICHTEN

Lokalredaktion:
Lieber Straße 9, 52525 Heinsberg,
Tel. 02452/1571330, Fax 02452/1571349.
e-Mail:
lokales-heinsberg@zeitungsverlag-aachen.de
Rainer Herwartz (verantwortlich), Willi Erdweg,
Kurt Lehmkühl, Norbert Schuldei.
Lokalredaktion:
Haihover Straße 50, 52511 Geilenkirchen,
Tel. 02451/40956-30, Fax 02451/40956-49.
e-Mail:
lokales-geilenkirchen@zeitungsverlag-aachen.de
Wilfried Rhein (komm. verantwortlich),
Udo Stüßer, Franz Windelen.
Leserservice: 0180 1001 400
Anzeigen Geschäftskunden:
Dirk Ernst 02452/9770921
S. Pötschke 02452/9770923
Servicestellen:
Buchhandlung Gollenstede:
Hochstraße 127, 52525 Heinsberg,
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.00 bis 19.00 Uhr,
Sa. 9.00 bis 16.00 Uhr.
Buchhandlung Lyne von de Berg:
Haihover Str. 14 / Gerbergasse 1,
52511 Geilenkirchen.
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.00 bis 18.00 Uhr,
Sa. 9.30 bis 13.00 Uhr.
Buchhandlung Wild:
Markt 4-5, 41812 Erkelenz,
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.00 bis 13.00 Uhr
und 14.00 bis 18.30 Uhr, Sa. 9.00 bis 14.00 Uhr.

Tagespflege für Senioren auch am Wochenende möglich

Franziskusheim gGmbH weitet das Angebot aus. Heiligabend und Silvester ist noch **kurzfristige Betreuung** abrufbar.

Geilenkirchen. Mit Beginn des Jahres 2003 richtete die Franziskusheim gGmbH für ältere, pflegebedürftige Menschen eine Tagespflege ein, um pflegenden Angehörigen die Möglichkeit einer flexibleren Gestaltung ihres Alltags einzuräumen. „Wir wollten das Angebot unseres Hauses für ältere Menschen, die der Pflege bedürfen, komplettieren“, blickt Geschäftsführer Alfons Nickels zurück. Angehörige würden dadurch stark entlastet. Mit einem weiteren Angebot der stundenweisen Betreuung im Tagespflegehaus in Bauchem sei die Franziskusheim gGmbH den Bedürfnissen der Senioren sowie der Angehörigen vor

einmal weiter entgegengekommen.

Aufgrund der gestiegenen Anforderungen an eine fachliche Be-

„Das ist für uns ein Zuschussgeschäft, aber wir sehen uns als kirchliches Unternehmen in der Verantwortung für alte und pflegebedürftige Menschen.“

**ALFONS NICKELS,
GESCHÄFTSFÜHRER**

treuung und an veränderten Tagesabläufen von pflegenden Angehörigen wird die Franziskusheim gGmbH ihr Tagespflegeangebot

mit Beginn des neuen Jahres noch einmal erweitern und die Räumlichkeiten „Im Gang“ ab dem 2. Januar auch samstags von 8 bis 17 Uhr für pflegebedürftige Menschen öffnen. „Mit Zustimmung der Pflegekassen“, legt Heimleiter Christoph Benz Wert auf diese Feststellung. Bisher sei das Tagespflegehaus in Geilenkirchen-Bauchem wohl das einzige, das auch samstags ein Betreuungsangebot unterbreite. Doch die Franziskusheim gGmbH will noch flexibler werden: „Nachdem wir den Angehörigen mitgeteilt hatten, dass wir Pflegebedürftige bald samstags aufnehmen, wurde schon der Wunsch an uns herangetragen, auch sonntags zu öffnen“, sagt Alfons Nickels. „Das ist für uns ein Zuschussgeschäft, aber wir sehen uns als kirchliches Unternehmen in der Verantwortung

für alte und pflegebedürftige Menschen“, wirft Nickels ein. Fünf ausgewählte und zum Teil examinierte Fachkräfte sind im Tagespflegehaus beschäftigt. „Wenn auch am Wochenende die Betreuung von pflegebedürftigen Menschen angeboten wird, haben Angehörige mehr Möglichkeiten, sich um Kinder und Enkelkinder zu kümmern“, nennt Lucyna Steffek einen Grund für die zeitliche Erweiterung. Steffek und Andrea Jansen steuern im Team mit den anderen Fachkräften die Abläufe im Tagespflegehaus. „Um die Freifläche für die älteren Menschen zu vergrößern, sind für das kommende Jahr auch bauliche Maßnahmen geplant“, sieht Alfons Nickels in die Zukunft. Im Aufenthaltsraum sitzen derweil ein Dutzend Seniorinnen und Senioren gesellig zusammen. Die einen machen ein Mit-

tags-Nickerchen, die anderen spielen „Mensch-ärgere-dich-nicht“, eine Frau strickt. Daneben sind – je nach Bedarf – auch Backen und Kochen angesagt, Gymnastik und Sitztanz sollen den Körper stärken. Im Vorfeld bietet das Franziskusheim eine ausführliche Beratung für die Angehörigen, auch ein kostenloser „Schnuppertag“ für Menschen, die noch nicht in der Tagespflege waren, soll zur Entscheidung beitragen. „Nach dem Pflegeentwicklungsgesetz sind wir in der Lage, die Tagespflege auch kostenlos anzubieten“, nennt Alfons Nickels einen erfreulichen Umstand und hält noch ein „Bonbon“ bereit: „An Heiligabend und Silvester haben wir ebenfalls von 8 Uhr bis 17 Uhr geöffnet.“ Auch kurzfristige Anmeldungen seien unter ☎ 02451-912700 oder 02451-62090 möglich. (gs)

Krings-Küchen Trends, Design und Innovationen

40
JAHRE
KRINGS

Wir wünschen allen Kunden,
Freunden und Bekannten
ein schönes Weihnachtsfest.

Ausgezeichnet durch
„Schöner Wohnen“



Erstaunlich, dass die
guten Dinge meistens
auch schön sind.

- Küchen
- Essgruppen
- Fenster
- Haustüren
- Wintergärten
- Markisen
- Garagentore
- Innentüren
- Parkett
- Treppen
- Gartenmöbel
- Accessoires