

KOMPAKT

Vermischtes in Kürze

Sekt und Champagner nicht zu lange lagern

München. Wer eine gute Flasche Schaumwein hat, will sie sich oft für einen besonderen Anlass aufheben. Allzu lange sollte man damit aber nicht warten. Denn Schaumwein verliert mit der Zeit an Geschmack, über den Verschluss entweicht konstant Kohlendioxid – und das edle Getränk perlt weniger, erklären die Experten vom Tüv Süd. Am besten lagern Sekt, Champagner und Co. im Dunkeln und im Stehen. *dpa*

Appenzeller oder Greyzer für Fondue

München. Käsefäden gehören beim Fondue zum Genuss. Doch Endlosfäden werden beim Essen schnell lästig. Zum Fondue empfiehlt die Verbraucherzentrale Bayern deshalb vor allem Sorten, die mehrere Monate gereift sind, wie Appenzeller oder Greyzer. Junge Käsesorten wie Gouda und Edamer ziehen besonders lange Fäden. Das liegt am hohen Fett- und Eiweißgehalt. Beim Reifen werden Eiweiß und Fett abgebaut. *dpa*

OMAS TIPP

Zwiebeln schneiden geht auch ohne Tränen



★ **Zwiebeln schneiden** ohne Tränen ist möglich, wenn Sie beim Schneiden einen Schluck Wasser im Mund behalten.

★ Der Geruch aus **Aschenbechern** kann gemindert werden, wenn auf den Boden des leeren Bechers Natron gestreut wird.

★ **Aluminiumtöpfe** werden mühelos gereinigt, wenn sie mit Apfelschalen ausgekocht werden.

★ **Glastischplatten** mit etwas Zitronensaft einreiben. Mit Papierküchentüchern trocknen und mit Zeitungspapier glänzend reiben. Mit Zahnpasta kann man kleine Kratzer wegpolieren.

★ Wenn **Briefmarken** zusammengeklebt sind, ins Gefrierfach legen. Meistens gehen sie auseinander und sind trotzdem klebefähig. *zsr*

STIL-KRITIK

In

- Mit der ganzen Familie ins Kino gehen und beim Hackbraten über die besten Szenen diskutieren.
- Einfach mal auf die biologische Uhr hören und an den Feiertagen nach Herzenslust ausschlafen.
- Einen vorweihnachtlichen Spa-Tag verschenken und den Alltag bei Massage, Sauna und Cocktail ausblenden.

Out

- 15 Grad im Dezember – da verliert der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt jede Romantik.
- Nervige Sitznachbarn, die auf der stundenlangen Zugfahrt pausenlos Kracker knacken.
- Luxusgeschenke kaufen, nur weil sie teuer sind. Wenn es von Herzen kommt, spielt das Preisschild keine Rolle.

SO ERREICHEN SIE UNS

@ Haben Sie Anregungen oder Kritik? Sie erreichen die *Leben-Redaktion* per E-Mail: redaktion.leben@funkemedien.de

Gesundheit & Ernährung Geld & Verbraucher Reise & Urlaub Kino & Medien Technik & Wissen **Wohnen & Freizeit**

Ein ausgelassenes Fest braucht ein bisschen Vorbereitung und Gelassenheit – es muss nicht immer eine Weihnachtsgans auf den Tisch.

FOTO: ISTOCK

Entspanntes Festtagsschmausen

Die Vorbereitung des Weihnachtsmenüs ist häufig mit viel Stress verbunden. Mit diesen Tipps können Koch und Gäste relaxen

Von Christine Holthoff

Essen. Besinnlich soll es sein in der Weihnachtszeit, erholsam und friedlich – tatsächlich ist sie oft das Gegenteil. Gut, wenn nicht auch der Festtagsschmaus Stress verursacht. Wie es gelingt, ein besonderes Menü zu servieren, mit dem alle glücklich sind – und das selbst der Koch entspannt genießen kann.

Frühzeitig planen

„Gerade als Ungeübter ist die Planung das A und O“, sagt Denise Henke vom Deutschen Landfrauenverband. Je weniger Erfahrung man habe, desto stärker solle man sich vorbereiten.

Das fängt an bei der Menüwahl, geht weiter beim Schreiben der Einkaufsliste und endet bei der Frage, ob man alle Kochutensilien im Haus hat. „Braucht man Fleisch, sollte man frühzeitig bestellen“, rät Henke.

Keine Experimente

Misslingt das Festtagsessen, liegt das meist daran, „dass man sich etwas aussucht, das man noch nie gemacht hat“, sagt Florian Pfeufer. In seinem Kurs „Stressfreie Festtage“ bringt der Düsseldorfer Koch den Teilnehmern bei, wie das richtig geht. Das bedeutet auch: Erst einmal einen Gang runterschalten und die Erwartungen nicht zu

hoch ansetzen. „Es muss nicht immer gleich die Gans sein“, so Pfeufer. Wichtiger sei doch der Spaß am Beisammensein.

Pragmatisch wählen

„Das Menü sollte man so wählen, dass man es gut vorbereiten kann“, sagt Henke. Zum Dessert etwa ein Parfait, das man lagern kann statt einer Zabaione, die frisch aufgeschlagen werden muss. Auch jede andere Creme könne man einen Tag vorher zubereiten. Vorweg eigne sich Feldsalat mit Orangen und Walnüssen. „Sehr weihnachtlich und trotzdem etwas Besonderes“, findet die Landfrau.

An alle Gäste denken

Beim Familienessen alle Gäste unter einen Hut zu bringen, ist nicht leicht. Die Tochter isst kein Fleisch, Opa nichts, das er nicht kennt, die Tante verträgt keine Nüsse. Darauf sollte der Gastgeber Rücksicht nehmen. Als vegetarische Alternative empfiehlt Pfeufer zum Beispiel Auberginen- oder Selerieschnitzel, gebratenen Mozzarella oder Rösti aus Möhren und Kartoffeln. Doch auch die Gäste selbst sind gefragt, wie Linda Kaiser, stellvertretende Vorsitzende der Deutschen Knigge-Gesellschaft, weiß: „Vegetarier, Veganer oder Allergiker sollten möglichst mit der Zusage bekannt geben,

dass Einschränkungen bestehen.“ Andernfalls dürften sie keine Alternative erwarten. „Halten Sie sich in diesem Fall an die Speisen, die Sie essen mögen. Und vor allem machen Sie Ihre Abneigung gegen das Weihnachtsmenü nicht zum Diskussionsthema“, so Kaiser.

Richtig zusammenstellen

Die Menüwahl sollte beim Hauptgericht beginnen. Steht das, sucht man Vor- und Nachspeise möglichst so aus, dass sich nichts wiederholt. „Keine Karotten-Ingwersuppe und danach ein Rindsragout

mit Karotten als Beilage“, sagt Pfeufer. Hauswirtschafterin Henke rät zudem, das Menü nicht mit Kalorien zu überfrachten: „Man sollte nicht gerade Sahnesuppe, dann Fleisch mit Sahnesoße und noch einen Sahnenachtisch servieren.“

Schnelle Tischdeko

Auch beim Drumherum müssen Gastgeber nicht verzagen, wenn gerade keine festlichen Dekoartikel zur Hand sind. „Jeder kommt doch irgendwie an einen Tannenzweig, Apfel, Nüsse und eine rote Kerze“, sagt Henke. „Man kann auch eine Orange in Scheiben schneiden und im Backofen trocknen. Und schon hat man eine Tischdeko für Weihnachten.“

Entspannte Stimmung

Der Tisch ist gedeckt, das Essen gekocht – fehlt noch die Atmosphäre. „Die Voraussetzung für ein entspanntes Miteinander ist die Bereitschaft freundlich, tolerant und wertschätzend miteinander umzugehen“, sagt Knigge-Trainerin Kaiser. Vermeiden sollte man Themen mit Streitpotenzial. „Sind Sie in eine fremde Gesellschaft eingeladen, zum Beispiel zu Besuch bei den künftigen Schwiegereltern, halten Sie sich an Themen wie Reisen, Hobbies, schöne Erlebnisse und sprechen Sie positiv über das Erlebte“, rät die Expertin.

Menü von Profi-Koch Florian Pfeufer

■ **Vorspeise:** Rucolasalat mit Balsamico-Honig-Dressing, dazu Tomaten und Ziegenfrischkäse.

■ **Hauptgang:** Maispoularde mit gestovtem Wirsing. Die Poularde salzen und pfeffern, anbraten und zwölf Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Wirsing mit Zwiebeln und Speck anbraten, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Dazu: Rosmarinkartoffeln.

■ **Dessert:** Crema catalana aus Milch, Sahne, Eiern und Zucker. Mit Beeren nach Wahl servieren.

Nutzer illegaler Streamingportale bleiben straffrei

Der Kinoo.to-Chef wurde zu mehrjähriger Haftstrafe verurteilt. Verbraucher können aber aufatmen

Von Jan Mülleken

Berlin. Drei Jahre und vier Monate muss der 29-jährige Arvid O., Chef des illegalen Streamingportals Kinoo.to, ins Gefängnis. Das entschied das Landgericht Leipzig zu Beginn der Woche und blieb damit sogar noch deutlich hinter dem Antrag der Staatsanwaltschaft zurück.

„Die Nutzer selbst haben beim reinen Streaming jedoch keine derartigen Strafen zu fürchten“, erklärt der Kölner IT-Anwalt Christian Solmecke. Hier gehe es um eine technische Unterscheidung beim Filmeschau-

en: Teure Abmahnungen seien nur beim Download über Filesharing-Netzwerke zu erwarten.

Das bloße Anschauen eines illegal bereitgestellten Films sei überhaupt nicht illegal, so Solmecke, sondern das Speichern. Im Unterschied zum Download werden beim Streaming nur Teile des Films im flüchtigen Arbeitsspeicher abgelegt, das Anschauen eines solchen Streams „meiner Ansicht nach deshalb legal“, sagt Solmecke, eine entsprechende Gerichtsentscheidung stünde allerdings noch aus. Lina Ehrig, Leiterin des Teams Digitales und



Die Betreiber von Kinoo.to müssen ins Gefängnis

Medien beim Verbraucherzentrale Bundesverband rät aufgrund der juristischen Unsicherheit davon ab: „Verbraucher sollten von der Nutzung von Inhalten aus rechtlich fragwürdigen Quellen generell absehen,

zumal der Zugriff auf solche Seiten häufig mit weiteren Risiken wie der Übertragung von Schadsoftware verbunden ist“. Auch Solmecke rät zur Vorsicht, denn manche Portale seien gar keine Streamingseiten.

Derzeit unter Jugendlichen beliebte Angebote wie Cuevana.tv oder Popcorn Time funktionierten nämlich nach dem klassischen Bittorrent-Prinzip: Nutzer, die Filme schauen, stellen sie dadurch anderen gleichzeitig auch zur Verfügung. Das ist eine klare Urheberrechtsverletzung, selbst wenn der Betroffene sich dessen nicht bewusst war.

Kindershampoo gegen Flecken auf Sitzpolstern

Spülmittel zu scharf für die Autoreinigung

Landsberg am Lech. Ob Schokolade, oder Schlamm – Flecken auf dem Autositz sind unschön. Doch „man kann mit dem Reinigen den Schaden oft schlimmer machen“, erklärt Carsten Graf vom ADAC-Technikzentrum. So geht es richtig: Ist Ketchup oder Cola gerade erst aufs Polster getropft, sollten Autofahrer Reste schnell mit dem Taschentuch aufnehmen. Nicht rubbeln: So wird der Schmutz in den Sitz gerieben.

Waschmittel, Geschirrspülmittel und Allzweckreiniger sind als Reiniger zu scharf für Sitzpolster, erklärt Graf. Man sollte am besten pH-neutrale Produkte wie Kindershampoo verwenden, sagt Mirko Albrecht, Vizepräsident des Bundesverbandes Fahrzeugaufbereitung (BFA).

Mit Wasser sollten Besitzer bei der Polsterreinigung sparen, erklärt Albrecht. Die Sitze trocknen dann schneller, und es entstehen keine Wasserränder. An Ledersitze sollten Autofahrer möglichst nur mit feuchten Tüchern ran. Fettflecken und Schmutz, der ins Leder eingedrungen ist, ist laut Graf dagegen eher ein Fall für den Fachmann. *dpa*

Ideen für Silvester-Partys mit Kindern

Berlin. Für manche ist es ein Höhepunkt, andere fürchten sich davor: Das Silvesterfeuerwerk macht nicht jedem Kind Spaß. Eltern sollten sich dann Alternativen überlegen. „Manchmal hilft es auch schon, nicht mittendrin zu sein“, rät Maria Große Perdekamp, Leiterin der Onlineberatung der Bundeskonferenz für Erziehungsberatung.

Am Fenster, von einem Aussichtspunkt oder Hügel lässt sich das Spektakel auch aus der Entfernung gut beobachten. Ein Höhepunkt für die Kinder kann eine Nachtwanderung mit Taschenlampen oder Laternen sein. Wer es ruhiger mag, kann die Kinder Bilder auf Papierlampions malen lassen. Anschließend können sie die Lampions dann in den Himmel steigen lassen. *dpa*



Wer es ruhiger mag, kann Lampions steigen lassen.

FOTO: IMAGO

Adventskalender mit Ölrückständen

Erlangen. Das bayerische Landesamt für Lebensmittelsicherheit LGL hat die Hersteller der Adventskalender bekannt gegeben, in denen Ende November Rückstände potenziell krebserregender Mineralöle, sogenannte MOAH, entdeckt wurden. Die Behörde gab damit einem Antrag der Verbraucherschutzorganisation Foodwatch statt. Betroffen sind demnach die Kalender „Santa's Schlitten“ (Frankenwald Confiserie Bauer), „Für große Kinder“ (Frankenwald Confiserie Bauer), „Tischkalender zum Aufstellen“ (Feodora), „Goldora“ (Windel GmbH & Co. KG) und „Santa Claus In Town“ (Netto Marken-Discount). *dpa*