



Pressemitteilung
10.12.2018

„Nachhaltige Geschenkideen entdecken“

Bald ist es wieder soweit, das Weihnachtsfest steht vor der Tür – und mit ihm jede Menge Weihnachtsgeschenke. Aber wie beschenken Sie Ihre Liebsten ökologisch korrekt und machen dem ganzen Planeten eine Freude?

1. Tipp: Geschenke aus regionalen Läden kaufen

Beim Kauf in der Nachbarschaft lassen sich Transportwege und damit eine Menge CO₂ sparen. Auch auf den Wochenmärkten oder in den kleinen Läden vor Ort werden sicher einige schöne Dinge angeboten, die sich gut als Weihnachtsgeschenke eignen!

2. Tipp: Nachhaltig an Geschenke kommen

Rasch noch mal mit dem Auto in die Innenstadt fahren, einen Parkplatz suchen und dann mit Plastiktüten voller Weihnachtsgeschenke nach Hause kommen? Nicht so gut. Stress und Umweltbelastung können vermieden werden, indem Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Fahrrad in die Innenstadt fahren. Nehmen Sie eine Jutetasche oder einen Rucksack mit, um Plastik zu sparen. Bei Käufen im Internet achtsam sein: Müssen Sie ein Geschenk wirklich viele Kilometer einfliegen lassen, bevor es unter dem Weihnachtsbaum landet?

3. Tipp: Zeit verschenken

Die Mutter zum Essen einladen, ein Kaffeeseminar buchen oder einen Kockurs für den besten Freund veranstalten – es gibt viele Möglichkeiten, seine Mitmenschen glücklich zu machen. Gemeinsam verbrachte Zeit ist das schönste Weihnachtsgeschenk – und das gilt nicht nur für den Beschenkten.

Auf der Suche nach nachhaltigen Geschenkpräsenten? Mit Ettli's einzigartiger Auswahl an Kaffees und Genusswaren finden Sie für jeden Kaffeeliebhaber und Genießer das perfekte Geschenk zu Weihnachten. Fair, umweltbewusst oder selbstgemacht.

Für Unentschlossene: Das Kaffee Starter Paket

An jedem Adventssonntag einen neuen, frischen Kaffee genießen? Den fair gehandelten, äthiopischen Mokka mit klaren, kräftigen Aromen in weniger als 5 Minuten selbst in die Tasse zaubern? Das geht in diesem Jahr ganz einfach mit Ettli's Kaffee Starter Paket. Mit dem Kaffee Starter Paket verschenken Sie Ettli's beste Kaffee Varietäten und Limited Edition Specialty Kaffee. Die Kaffeezubereitung mit dem enthaltenen Handfilter ist zeitlos, einfach und schnell. So geht's: Setzen Sie den Papierfilter in den Trichter ein. Spülen Sie ihn mit gekochtem Wasser durch, um den leichten Eigengeschmack des Papierfilters zu entfernen und die Tasse oder kleine Kanne vorzuwärmen. Schütten Sie das Wasser anschließend wieder aus. Geben Sie nun den frisch gemahlene Kaffee in den Papierfilter. Nutzen Sie eine Feinwaage zur Kaffeezubereitung, damit sich das Verhältnis von Kaffee und Wasser exakt bestimmen lässt. Kleiner Tipp: Trieren Sie dazu die Waage, nachdem Sie das Kaffeepulver in den Filter gegeben haben. Nun das Kaffeepulver mit Wasser anfeuchten, bis es vollständig bedeckt ist. 30 Sekunden warten, bis der Kaffee zu quellen beginnt und aufblüht. Nach 3 bis 4 Minuten ist der vollmundige äthiopische Mokka fertig. Er schmeckt sehr gehaltvoll.



Für Traditionsbewusste: Festtagskaffee in der Karlsbader Kanne

Die Karlsbader Kanne ist eine traditionelle und formschöne Art, guten Kaffee zuzubereiten. Sie besteht aus vier Porzellanteilen. Der Kaffee wird durch ein feines Porzellansieb gefiltert. Mit dem geschmacksneutralen Porzellan wird nicht nur die Umwelt geschont, die Aromen des Kaffees kommen so voll zur Geltung. Der Festtagskaffee ist ein besonderer Kaffee von Ettli, der sich hervorragend für Filtermethoden eignet. Mahlen Sie den Kaffee für die Karlsbader Kanne in der größten Einstellung. Durch die grobe Mahlung kommt es zu einer langsamen und gleichmäßigen Extraktion der herrlichen Kaffeearomen. Außerdem gelangt kein Kaffeepulver durch das feine Porzellansieb. So wird Ihr Kaffee noch haltvoller und nuancierter. Verwenden Sie dazu eine Mahlmaschine mit Scheibenmahlwerk. Diese mahlt den Kaffee gleichmäßig frisch und Sie erhalten stets ein gutes Ergebnis. Aber auch eine Handmühle mit entsprechendem Mahlwerk ist dazu gut geeignet. So funktioniert die Zubereitung in der Karlsbader Kanne: Für ein optimales Ergebnis 350 ml Wasser auf 22 g Kaffee portionieren. Zu Beginn feuchten Sie das Kaffeepulver im Porzellanfilter mit einer kleinen Menge Wasser an. Warten Sie 30 Sekunden und schauen Sie zu, wie der Kaffee zu quellen beginnt. Dieses Aufblühen ist wichtig, weil das Wasser so später von Anfang an leichter Geschmacksaromen herauslösen kann. Nun das restliche Wasser vorsichtig in den Wasserverteiler der Kanne einschenken, den Porzellanfilter entfernen, den Deckel aufsetzen und genießen.

Für Genießer: Das Linzertorte-Gewürzpaket

Was passt besser zur winterlichen Kaffeepause als eine selbstgebackene Linzertorte? Die Linzertorte ist ein traditionsreiches Rezept. Denn in dieser Torte offenbart sich das älteste überlieferte Tortenrezept der Welt. Bereits im 17. Jahrhundert rührten es die Bäcker fleißig in ihren Backstuben zusammen. Gebacken werden kann die Linzertorte das ganze Jahr, doch begeistert sie stets durch die zimtige Gewürz-Komponente zur Weihnachtszeit. Und so geht's: Haselnüsse mit dem Mehl, Backpulver, Kakao und Gewürze vermischen. Weiche Butter mit dem Ei verrühren. Die Nuss-Mehlmischung mit dem Knethaken untermischen. Wer Sterne auf dem Kuchen verteilen möchte, nimmt nun 1/4 der Teigmenge weg und stellt sie kalt. Für ein Gitter wird 1/3 der Menge benötigt. Den Teig in eine gefettete 26er Springform einfüllen, einen kleinen Rand ziehen und mit einem Gabelzinken leicht herunterdrücken. Nun den Schnaps gleichmäßig darauf verteilen.

Unter den Rest Teig etwas Mehl oder Nüsse geben, so dass ein festerer Mürbeteig entsteht. Über etwas Mehl auswellen und Sterne ausstechen. Oder für ein Gittermuster Streifen von gut 1 cm Breite und 3-4 mm Dicke ausradeln. Gleichmäßig auf den Fruchtaufstrich legen, am Rand etwas festdrücken und mit verquirelter Eigelb-Sahne bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-/ Unterhitze im mittleren Bereich ca. 40 Minuten backen, mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Liebevoll verpackte Geschenkpakete von Ettli sind erhältlich unter www.ettli.de/shop