



Wer als Erster ins Jahr 2010 starten will, kann den Pazifischen Ozean ansteuern

Jahr

auf Bleigießen haben

ben - ein 30-Kilo-Laib Greizer Käse und ein Schinken - werden vor dem Altar aufgebaut und vom Pfarrer gesegnet. Anschließend treffen sich die Kirchgänger in einer der beiden Wirtschaften, um dort in geselliger Runde Rösti mit Spiegeleiern zu essen. Wer zu so früher Stunde nicht aus den Federn kommt, hat um 9.30 Uhr Gelegenheit, zur zweiten Messe in die Kirche zu gehen. Mehr steht an dem Tag nicht auf dem Programm, für die Nacht ist ebenfalls nichts Offizielles geplant, auch kein Feuerwerk. Vielleicht aber im Nachbarort Giffers - dort muss man sowieso hin, wenn man eine Herberge sucht. St. Silvester nämlich bietet weder Hotel noch Pension. In

Giffers aber hat man sich mit einem Gasthaus mittlerweile auch auf Besucher eingestellt, es trägt den Namen „Rotes Kreuz“ (Tel. 0041/26/418 11 25) und bietet drei Zimmer.

Private Silvesterparty im Hotel-Spa

Feuchtfröhlich, und das im wahrsten Sinne des Wortes, lässt sich 2010 im Hotel „Westin Grand Berlin“ begrüßen - als Veranstalter seiner eigenen privaten Silvesterparty im Hotel-Spa „Glow“. Hawaiianisches Inselflair oder Sylter Strandparty - Whirlpool, Saunen, Bar und Schwimmbad werden nach Ihren Wünschen dekoriert. Bademeister, DJ, Buffet und Getränke für 50 Personen sind im

Preis von 25 000 Euro inbegriffen. Zeitspanne für die Party: 21 bis 5 Uhr. Informationen unter 030/20 27 31 63 oder im Internet unter www.westin.com

Das erste Feuerwerk ohne weite Reise

Es müssen auch in diesem Jahr nicht unbedingt weite Flüge und teure Reisen sein, um ein schönes Silvester zu feiern. Für alle, die es etwas sparsamer angehen wollen, wäre ein Ausflug an die Ostseeküste ein gute Idee. Dort können Gäste am 31.12.2009 um 16.30 Uhr das Höhenfeuerwerk an den Leuchttürmen am Kap Arkona im Norden der Insel Rügen genießen. Warum schon um 16.30 Uhr? Der wenig bevölkerte Nordosten von Rügen lockt alljährlich mit dieser besonderen Erlebnismöglichkeit viele Einheimische und deren Gäste von der ganzen Insel zum Silvesterausflug ans Kap Arkona. Nach dem Feuerwerk um 16.30 Uhr kann jeder dann noch rechtzeitig an seinem Heimats- oder Urlaubsort auf Rügen oder in Stralsund Silvester feiern. Mit dem Besuch am Kap Arkona erlebt man so auch hier zwei Feuerwerke am 31. Dezember.



Twittern Sie über Lifestyle mit Sabrina Treisch twitter.com/wk_treisch

Das Neujahrsfest

■ Das Jahresendfest hatten bereits die Römer gefeiert, erstmals im Januar zu Beginn des Jahres 153 v. Chr., als der Jahresbeginn vom 1. März auf den 1. Januar verschoben wurde.

■ Das neue Jahr beginnt mit Feuerwerk, Böllern, Bleigießen oder Mitternachtsgottesdiensten. Oft verschenkt man auch Glücksklee.

■ Das Feuerwerk soll „böse Geister“ vertreiben und drückt die Vorfreude auf das neue Jahr aus.

■ Im Fernsehen läuft der Klassiker „Dinner for One“.

■ Seit Silvester 1970 trägt der jeweilige Bundeskanzler die Neujahrsansprache vor. Davor hatte sie der Bundespräsident gehalten.

■ In den Vereinigten Staaten ist Silvester (New Year's Eve) ein bedeutendes soziales Ereignis, das in Metropolen wie New York City und Las Vegas ebenfalls im Rahmen großer Veranstaltungen und Partys gefeiert wird.

Der Genuss aus Reis wird zum Trend

Ein guter Sake ist wie ein guter Wein

Das japanische Traditionsgetränk Sake besteht aus nichts mehr als lediglich Reis, Wasser und Hefe. Genau wie beim Wein ist aber nicht die Zutat entscheidend, sondern das handwerkliche Geschick und die richtige Herkunft. Überhaupt kann man einen guten Sake durchaus mit einem guten Wein vergleichen: Sake ist ein differenzierter Speisenbegleiter. Gibt es beim Wein verschiedene Rebsorten, sind es beim Sake die verschiedenen Reissorten: Über 40 verschiedene sind den Sake-Meistern bekannt.

Sake verkörpert nicht nur japanische Kultur und Tradition. Sondern während das 6000 Jahre alte Getränk hierzulande immer bekannter und beliebter wird, hat es in Japan in den vergangenen beiden Jahrzehnten eine echte Renaissance als Trendgetränk erlebt. Während die Nachfrage bei einfachem Sake, dem Futsuu, dramatisch gesunken ist, hat sich die Nachfrage nach Premium-Sake enorm gesteigert.

Früher waren die technischen Möglichkeiten für die Herstellung von Premium-Sake wesentlich eingeschränkter als heute. Erst seit einigen Jahrzehnten gibt es vertikal gelagerte Keramikwalzen, die in stundenlangem Prozedur das braunfarbene Reiskorn bis auf seinen Kern herunterpolieren, um an das besonders stärkehaltige weiße Herz, das Shinkaku, zu gelangen. Hierfür müssen Fette und Eiweiß entfernt werden. Dieser Schritt ist wichtig für eine ers-

te Klassifikation. Die „Polirrate“ entscheidet über die Qualität: je niedriger, desto wertvoller und teurer.

Hinterher wird der Reis gewaschen, eingeweicht und in Dampf gekocht, um anschließend in einem komplexen Prozess mit dem harmlosen Koji-Pilz infiziert zu werden. Die alkoholische Fermentation, die bis zu einem Monat dauern kann, kann beginnen. Je länger und kühler, umso mehr Aminosäuren werden produziert, welche die fünfte Geschmacksdimension, „umami“, entstehen lassen.

Am Ende seiner Vergärung hat der Premium-Sake 20 Volumenprozent Alkohol und wird mit Quellwasser auf Trinkstärke von 12 bis 16 Volumenprozent Alkohol herabgesetzt. Eine entscheidende Rolle als geschmacksbildendes Element nimmt auch der Härtegrad des Wassers ein. Nicht ohne Grund ist Kyoto das Ballungszentrum der Sake-Zunft: Hier ist das Wasser reich an Magnesium, Salz und Phosphorsäure, was sich positiv auf den Geschmack auswirkt.



Das japanische Getränk Sake wird auch in Deutschland immer beliebter. Hier trinkt eine Geika Sake

Design mit Verantwortung

„schoener.waers.wenns.schoener.waer“ - der Name klingt ja schon mal außergewöhnlich. Mindestens so außergewöhnlich wie die Idee, die hinter ihm steckt. Ein Conceptstore für ökofaires Design - eröffnet am Moritzplatz in Berlin-Kreuzberg. Hier soll sich die Kreativität der Anwohner direkt und ohne Zensur entfalten. Und für innovative Geschäftskonzepte mit dem gewissen Extra ist der Berliner Stadtteil eine ideale Geburtsstätte, finden die beiden De-

signerinnen von „schoener.waers.wenns.schoener.waer“, Nicole Bednarzyk und Sylke Rademacher. Zeitgemäßes Design definiert sich für die beiden Frauen nicht länger nur über Ästhetik und Funktionalität, sondern über Verantwortung.

In ihrem Ladenatelier an der Oranienstraße 58a präsentieren sie nun „besseres“ Design zum Wohnen und Schenken, das ästhetischen und nachhaltigen Ansprüchen gleichermaßen gerecht wird. Die beiden Designerinnen entwerfen ab sofort auch ihre eigene Produktlinie. Sie entwickeln Ideen und Konzepte, geben Anregungen zu „nachhaltigem Design“ und arrangieren thematische Veranstaltungen. Das Sortiment von „S.W.S.W.“ umfasst ökofaire Möbel und Wohnaccessoires, Spiel- und Papierwaren, Taschen und Accessoires. Es gibt dort auch eine Lesecke zum Thema „Nachhaltigkeit und Gestaltung“. Wer sich informieren oder umweltfreundlich Stühle kaufen will: Der Laden hat von montags bis freitags von 11 bis 19 Uhr, samstags bis 16 Uhr geöffnet, Telefon 030/432 01 488.



Neue Sachlichkeit: Der Laden für umweltfreundliches Design in Berlin

www.schoener-waers.de