Genuss im Winter: Ratgeber zu Backen, Wein und Cocktails

Plätzchen, ein guter Tropfen und ein Drink zum Jahresende: Drei Portale geben Tipps für gemütliche Abende.

Draußen wird es früh dunkel, drinnen wird es gemütlich. Der Winter ist die Zeit für Plätzchen, gute Weine und gesellige Abende. Mit etwas Wissen gelingt der Genuss noch besser.

In vielen Familien beginnt die Saison mit dem Backen. Mürbeteig, Spritzgebäck und Lebkuchen haben jedes Jahr ihren festen Platz. Doch nicht jeder Ofen backt gleichmäßig. Umluft, Ober- und Unterhitze oder eine Backstein-Funktion führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. Auch Backbleche, Waagen und Rührgeräte spielen eine Rolle. Wer sein Gerät kennt, vermeidet verbrannte Ränder und rohe Mitten. Grundlagen zu Teigen, Temperaturen und Geräten erklärt ein Portal für Backen und Backöfen . Es richtet sich an Einsteiger ebenso wie an erfahrene Hobbybäcker. Ein praktischer Tipp vorab: Teig lässt sich gut einfrieren und portionsweise backen. So gibt es den ganzen Advent über frische Plätzchen, ohne dass ein ganzes Wochenende in der Küche verloren geht.

Zum Festessen gehört für viele ein guter Wein. Damit er sein Aroma behält, braucht er die richtige Umgebung. Wichtig sind eine gleichbleibende Temperatur, wenig Licht und kaum Erschütterungen. Die warme Küche ist dafür kein guter Ort. Auch die Trinktemperatur entscheidet über den Geschmack: Rotwein wird oft zu warm, Weißwein oft zu kalt serviert. Hilfreiche Hinweise zu Lagerung, Gläsern und Dekantieren bietet ein Ratgeber-Portal zum Thema Wein richtig lagern . Dort wird auch erklärt, wann sich ein eigener Weinkühlschrank lohnt. Wer Wein verschenken möchte, findet dort ebenfalls Anregungen. Eine kurze Notiz zur passenden Trinktemperatur oder zum idealen Essen dazu macht aus der Flasche ein persönliches Geschenk.

Zum Jahreswechsel darf es etwas Besonderes sein. Ein selbst gemixter Cocktail macht aus einem normalen Abend einen kleinen Anlass. Für den Anfang reichen wenige Werkzeuge: ein Shaker, ein Messbecher und ein Barsieb. Wichtiger als exotische Zutaten sind die richtigen Mengen und genug Eis. Auch alkoholfreie Varianten lassen sich gut mixen. Rezepte, Grundtechniken und Tipps zur Ausstattung bündelt ein Portal zu Cocktails und Barzubehör . So gelingt der Drink auch ohne Barkeeper-Ausbildung. Für Partys lohnt es sich, zwei oder drei Rezepte vorzubereiten statt einer langen Karte. Sirup, Säfte und Garnituren lassen sich schon am Nachmittag bereitstellen. Dann bleibt am Abend mehr Zeit für die Gäste.

Fazit: Genuss braucht keinen großen Aufwand, aber etwas Wissen. Die drei Ratgeber-Portale helfen dabei, den Winter mit Gebäck, Wein und Drinks entspannt zu genießen.

Pressekontakt

wavepoint GmbH & Co. KG

Herr Sascha Tiebel
Bonner Straße 12
51379 Leverkusen

https://wavepoint.de
info@wavepoint.de

Firmenkontakt

wavepoint GmbH & Co. KG

Herr Sascha Tiebel
Bonner Straße 12
51379 Leverkusen

https://wavepoint.de
info@wavepoint.de

Seit 1998 bieten wir als Full-Service-Werbe- und Internetagentur maßgeschneiderte Lösungen in den Bereichen Homepages, Suchmaschinenoptimierung (SEO), Google Ads (SEA), Online-Marketing sowie Social Media und Print an.

Mit unseren Grafikern, Textern und Programmierern erschaffen wir täglich neue kreative Produkte und verfolgen den Anspruch, die Werbewelt dabei ein bisschen besser zu machen. Ob seriös oder provokativ - wir finden für Ihre Branche und Zielgruppe bestimmt die richtige Ansprache.

Bei uns steht immer die Effizienz und damit verbundene Wirtschaftlichkeit Ihrer Budgets im Vordergrund, denn unsere Werbung soll Ihre Produkte oder Dienstleistungen so verkaufen, dass maximaler Profit entsteht.

Wir machen seit über 20 Jahren Homepages, optimieren diese und wissen genau, wie man Ihre Zielgruppe am besten und kosteneffizientesten erreicht. Sofern Sie also immer noch keine guten Rankings haben, Ihre Anzeigen-Kampagne bei Google keinen Erfolg bringt oder Sie wenig bis keine Anfragen über Ihre Homepage erhalten, sollten wir uns mal auf einen realen oder virtuellen Kaffee treffen. Zucker gefällig?